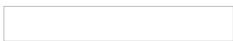


Plněné ledvinky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

577 kalorií , **0 g** cukrů , **62 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-ledvinky>

Příprava

Ledvinky po délce nakrojíme tak, abychom dobře vykrojili žilky. Vznikne plát masa, který v několika vodách důkladně propláchneme a na 20 minut vložíme do mléka. Znovu ledvinky opláchneme, osušíme, rozložíme na prkénko, každý plát natřeme hořčicí, položíme na něj 1/2 plátku šunky, proužek sýra, papriky, klobásy a plátky žampionu. Ledvinky přeložíme, spíchne jehlou nebo párátkem a vložíme do rozehřátého tuku, na kterém jsme osmahli cibulku nakrájenou na kolečka. Opečeme po všech stranách, mírně podlijeme a dusíme do měkka. Před dokončením ledvinky osolíme a šťávu ochutíme sojovou omáčkou.

Ingredience

- 8 vepřových ledvinek
- 4 lžíce oleje
- 2 lžíce hořčice
- 4 plátky šunky
- 2 plátky sýra
- 1 paprika
- 1 ostravská klobása
- 2 žampiony
- 1 cibule
- 1 lžíce sojové omáčky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod