

Vepřové ledvinky na slanině

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ledvinky opláchneme, rozkrojíme a vyřízneme močovody. Nakrájíme je na plátky a spaříme vařící vodou a několikrát propláchneme. Na oleji osmahneme cibulku, přidáme nakrájenou slaninu, za občasného míchání osmahneme a přidáme ledvinky, kmín, pepř a dusíme doměkka. Podléváme vodou. Hotové ledvinky vyndáme a zbylou šťávu zahustíme moukou a dvacet minut za občasného míchání vaříme. Ledvinky šťávou přelijeme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 16 g
- **Kmín celý** - 0.6 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 30 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Vepřové ledvinky** - 600 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.6 g
- **Olej řepkový** - 40 g

