

# Guláš z ledvinek a jater



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

419 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/gulas-z-ledvinek-a-jater>

## Příprava

Ledvinky omyjeme, rozkrojíme a vyčistíme. Omytá játra spolu s ledvinkami nakrájíme na kousky. Na sádle usmažíme cibuli do růžova a poté přidáme česnek, ledvinky a játra. Zamícháme, přiklopíme poklicí a za občasného zamíchání dusíme ve vlastní šťávě asi 30 - 45 minut - doměkka. Přidáme gulášové koření, chvíli povaříme a poté zahustíme moukou rozmíchanou ve studené vodě. Povaříme a odstavený guláš dochutíme dle potřeby solí. Guláš z ledvinek a jater podáváme s knedlíkem.

## Ingredience

- ✓ 400 g ledvinek (2 kusy)
- ✓ 400 g vepřových jater
- ✓ 3 střední cibule
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ 2 lžíce gulášového koření
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 lžíce sádla
- ✓ sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rodina, Hlavní chod

