

Indické grilované ledvinky (Gurdakapúra kabáb)



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 6h 25min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 6h 55min , Porce: 4

1140 kalorií , **0 g** cukrů , **109 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/indicke-grilovane-ledvinky-gurdakapura-kabab>

Příprava

Pistáciové máslo: Pistácie lehce opražíme v těžké pánvi. Když vychladnou, rozemeleme je a smícháme je se 7 g másla a sekanou pažitkou. Uschováme na chladném místě. Ledvinky odblaníme a namočíme na 1-6 hodin do lehce okyselené vody. Pak je omyjeme a dobře osušíme. Každou ledvinku potřeme osoleným máslem, nabodneme na jehlu potřenou olejem a grilujeme. Jednou nebo dvakrát podlijeme tukem. Když jsou ledvinky hnědé a šťavnaté, posypeme je okořeněnou solí a necháme vytvořit kůrku. Sundáme ze špejle, ozdobíme pistáciovým máslem a ihned podáváme.



Ingredience

- 500 g jehněčích ledvinek
- octem okyselená voda
- 70 g osoleného másla
- 40 g tuku
- 1 lžička okořeněné soli
- 100 g pistácií
- 7 g másla
- 1 lžička jemně nasekané pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Indická, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Exotika, Labužník, Hlavní chod