

Vepřové ledvinky na celeru



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **3**

702 kalorií , **0 g** cukrů , **62 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-ledvinky-na-celeru>

Příprava

Vepřové ledvinky omyjeme, podélně rozřízneme a vyčistíme. Opět je omyjeme a nakrájíme na plátky. Vložíme je do 1 litru vroucí vody a vaříme nejméně 30 minut, dokud nezměknou. Mezitím si očistíme a nastrouháme celer na hrubé nudličky. Jakmile jsou ledvinky měkké, tak přidáme nastrouhaný celer. Ve smetaně rozmícháme mouku a omáčku zahustíme. Přidáme bujón dle vlastního výběru, omáčku chvíli povaříme, odstavíme a dochutíme solí. Vepřové ledvinky na celeru podáváme s knedlíkem.

Ingredience

- 2 vepřové ledvinky
- 2 lžíce strouhaného celeru
- 1 bujón
- sůl
- 1 smetana ke šlehání
- 2 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

