

Králičí ledvinky na smetaně

Ingredience:

2 porce

1 balení králičích ledvinek

1 větší cibule

1-2 stroužky česneku

sypké polévkové koření

Knorr nebo masox

pepř

lžíce sádla (nebo olej)

1 šlehačka

2.verze:

1 lžička mleté sladké papriky

½ lžičky pálivé papriky



Postup přípravy:

Na rozpálené pánvi orestujeme na tuku cibuli, přidáme očištěné ledvinky, opeříme, přidáme plátky česneku a krátce ze všech stran orestujeme. Podlijeme asi 100 ml studené vody a pod pokličkou dusíme. Když se voda odpaří, přidáme polévkové koření, smetanu a ještě krátce povaříme za občasného promíchání asi 5 minut.

V druhé verzi, než podlijeme vodou přidáme ještě papriku sladkou i pálivou podle chuti. Podle potřeby dosolíme, ale pozor, polévkové koření je slané.

Doba vaření je celkem 15-20 minut, smetana omáčku dostatečně zahustí. Chcete-li víc omáčky, zřed'te mlékem smíchaným se lžičkou hladké mouky a ještě povařte.

Jako příloha se hodí rýže, knedlík, noky, špecle nebo chléb.

Vaříme s RABBITEM. Chcete skvělou dobrotu? Koupíte ji v Rabbitu.