Vepřové ledvinky ve smetanové omáčce s kapary

https://varimesmarcelou.cz/vnitrnosti/veprove-ledvinky-ve-smetanove-omacce-s-kapary.html

S přípravou ledvinek je to jako s Honzou v pohádkách. Budeme-li mít trpělivost, budeme odměněni. Honza dostal princeznu a půl království a my ostatní si připravím skvěle chutnající ledvinky ve smetanové omáčce s kapary.

Při psaní tohoto receptu jsem se i trochu dovzdělala v jazyce českém. Povím Vám v čem.

Slovo kapary je rodu mužského a v jednotném čísle se nepoužívá. Ovšem strom, na kterém kapary rostou, se jmenuje kapara a je rodu ženského. To je něco.

Na přípravu 4 porcí vepřových ledvinek si připravíme

- 4 ks vepřových ledvinek
- 1 velkou cibuli nakrájenou na drobné kostičky
- 30 g uzeného špeku, nakrájeného na kostičky
- 1 polévkovou lžíci sádla nebo přepuštěného másla
- 2 stroužky česneku
- 3 filátka sardelek naložených v oleji
- ½ l hovězího vývaru

Na základ omáčky potřebujeme

- 1 lžíci hladké mouky do smetanové zavářky
- 3 polévkové lžíce zakysané smetany
- 1 čajovou lžičku francouzské hořčice
- ½ kávové lžičky citronového pepře

Na dokončení pokrmu si připravíme

- 2 polévkové lžíce kaparů naložených v soli
- Šťávu z ½ citronu

Postup přípravy vepřových ledvinek

Ledvinky si připravíme den předem. Podélně je rozřízneme na poloviny a propláchneme.

Ostrým nožem vyřežeme močovody. To jsou všechny ty světlé kanálky uvnitř. Očištěné poloviny ledvinek důkladně propláchneme ve studené vodě.

Ledvinky vložíme do skleněné nebo porcelánové misky a zalijeme je mlékem. Misku odložíme na chladné místo a k práci se vrátíme druhý den.

Při přípravě ledvinek buďte trpěliví a budete odměněni skvělou lahůdkou.

Druhý den ledvinky propláchneme pod studenou tekoucí vodou a vložíme je do hrnce, zalijeme vodou a odkryté je necháme 4-5 minut povařit. Vodu slijeme, ledvinky znovu omyjeme. Zbavíme je sraženin,

které na nich varem ulpěly.



Základní příprava ledvinek
Zdroj:Marcela Hackerová

Ledvinky nakrájíme na tenké plátky. Znovu je vložíme do čisté studené vody a ještě jednou je povaříme 5 minut. Znovu s nimi uděláme stejnou očistu jako po prvním vaření.

Oprané, dvakrát povařené ledvinky, vložíme na cedník či síto a necháme je okapat. Jsou připravené k finálnímu vaření.



Ledvinky před finálním dušením
Zdroj:Marcela Hackerová

Do horké pánve vhodíme kostičky uzeného špeku, přidáme sádlo nebo přepuštěné máslo a filátka sardelek.

Když se špek začne škvířit, přisypeme kostičky cibule a krátce ji zasmažíme. Přidáme česnek nakrájený na malé kostičky. Promícháme.



Špek a sardelky do základu omáčky
Zdroj:Marcela Hackerová

Do omáčkového základu, připraveného na pánvi, vložíme okapané plátky ledvinek a asi 2 minuty je smažíme.

Následně ledvinky zalijeme připraveným hovězím vývarem. Pánev zakryjeme a ledvinky necháme dusit přibližně 20 – 25 minut. Ledvinky občas promícháme.

Než ledvinky změknou, připravíme si smetanový závarek.

Do misky přendáme 3 vrchovaté polévkové lžíce zakysané smetany, čajovou lžičku francouzské hořčice, 1 polévkovou lžíci hladké mouky a ½ kávové lžičky citronového pepře. Nesolíme.



Smetanová zavářka před promícháním
Zdroj:Marcela Hackerová

Metlou vše promícháme. Přidáme ještě 1 naběračku horké vody a ještě jednou prošleháme, aby vznikla hladká zavářka do omáčky.

Kapary jsou slané, raději je propláchněte vodou, pokrm by mohl být jinak přesolený.

Z kaparů oklepeme sůl a část jich můžeme propláchnout studenou vodou. Jsou naložené v soli a nechceme, aby byl pokrm přesolený.

Po dvaceti minutách zkontrolujeme měkkost ledvinek, a pokud budou měkké, zavaříme je připravenou smetanovou zavářkou. Pokrm povaříme minimálně 10 minut, aby se mouka dobře provařila.



Vepřové ledvinky ve smetanové omáčce s kapary
Zdroj:Marcela Hackerová

Pánev odstavíme, přidáme připravené kapary a šťávu z poloviny citronu. Promícháme a necháme asi 15 minut odpočinout, aby se všechny chutě propojily.

Ještě ochutnáme, zda není třeba pokrm dosolit a chuť můžeme ještě doladit citronovou šťávou.

Podáváme s rýží nebo knedlíkem. Já mám nejraději k vepřovým ledvinkám ve smetanové omáčce s kapary široké nudle tagliatelle.