Ledvinky s ledovým salátem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

750 g	vepřové ledvinky
	mléko (na namočení ledvinek)
1 lžíce	sádlo
150 g	slanina
1/2 l	voda nebo vývar
	sůl
	mletý bílý pepř
	citronová šťáva
	ledový salát
100 g	strouhaný sýr(např. eidam 45 %)



Postup přípravy

Opláchnuté ledvinky odblaníme, podélně rozkrojíme, vyřízneme močovody (případně zbylý tuk) a přes noc je namočíme do mléka. Druhý den je propláchneme, nakrájíme na kousky, dvakrát až třikrát je povaříme – vždy v čisté vodě. Nakonec opět dobře propláchneme studenou vodou. Poté si v kastrolu na rozpáleném sádle lehce osmahneme pokrájenou cibuli se slaninou, přidáme připravené ledvinky a vše chvíli mícháme a smažíme. Poté zalijeme vodou nebo vývarem a dusíme doměkka (minimálně 20 minut). Měkké ledvinky osolíme, opepříme a ochutíme troškou citronové šťávy. Na talíře natrháme omytý a osušený ledový salát, naaranžujeme na něj horké ledvinky (včetně opečené slaniny) a posypeme strouhaným sýrem. Ihned podáváme – například s čerstvým chlebem.