



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

### **Nerki cielęce saute**

Podawać posypane nacią pietruszki, z ziemniakami, sałatką z pomidorów lub ogórkiem kwaszonym albo konserwowym.

#### **Składniki:**

- posiekany koper, 1 łyżk.
- smalec, 5 dag
- mąka , 1 dag
- sól, 1 szczypta
- nerka cielęca, 4 szt.

#### **Sposób przygotowania:**

Nerki opłukać, usunąć z nich nadmiar tłuszczu, moczyć w zimnej wodzie ok. 1 godz., dokładnie opłukać, osuszyć i pokrajać na plasterki grubości 5 mm. Osolić, oprószyć mąką i usmażyć z obydwu stron na silnie rozgrzanym tłuszczu, po czym dosmażyć w niższej temperaturze.

