



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Nerki cielęce smażone

Podawać z frytkami, gotowanymi warzywami z masłem i surówką liściastą, pomidorową.

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- smalec, 3 dag
- nerka, 75 dag

Sposób przygotowania:

Wybierać nerki niezbyt otłuszczone lub ściąć zbyt grubą warstwę tłuszczu, nerkę przekrajać, nie rozcinając jej do końca, opłukać starannie w kilku wodach, odcisnąć, ułożyć nerkę na stolnicy przecięciem na płask, przycisnąć ręką, aby się nie odkształcała, oprószyć pieprzem. Rozgrzać tłuszcz, na tłuszcz włożyć nerkę na płask i szybko obrumieniać z obydwu stron, przetrzymując nieco dłużej na ogniu stronę obrośniętą tłuszczem; mięso nerki ma pozostać wewnątrz nieco niedosmażone. Przed wydaniem oprószyć ze wszystkich stron solą.

