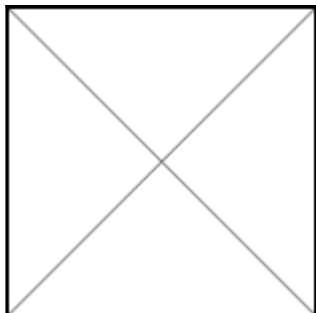




Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Nerkówka cielęca pieczona

Nie dla początkujących

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- cebula, 4 dag
- smalec, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- nerkówka, 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Nerkówkę osmażyć ją na patelni kładąc na rozgrzany tłuszcz i przełożyć na brytfannę dopasowaną wielkością do ilości mięsa. Mięso polać tłuszczem ze smażenia, skropić wodą, wstawić do miernie nagrzanego piekarnika i piec polewając sosem; wyparowany sos uzupełniać wodą; gdy mięso na pół miękkie, do sosu można dodać pokrajanej cebuli i pieprzu. Mięso dopiec. Miękkie mięso wyjąć, szybko pokrajać (tak jak przy sporządzaniu nerkówki duszonej), po pokrajaniu silnie podgrzać i wyłożyć na gorący półmisek. Mięso na półmisku oblać częścią sosu, resztę sosu podać w sosjerce. Podawać z ziemniakami i gotowanymi warzywami z masłem.

