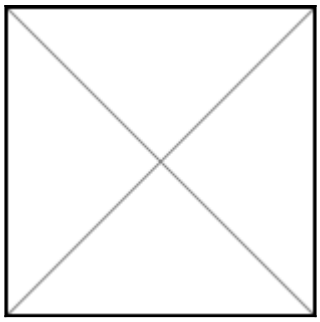

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Cynadry wieprzowe w sosie

Podawać z puree ziemniaczanym

Składniki:

- liść bobkowy, 1 szt.
- ziele angielskie, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 5 kg
- cebula, 4 dag
- tłuszcz, 5 dag
- nerka, 1 kg

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę, nerki opłukać, pokrajać w dość grube krążki, włożyć na wrzącą wodę, raz zagotować, odcedzić. Rozgrzać tłuszcz, mięso osmażyć, dodać cebulę, przełożyć do rondelka, cynadry udusić w soku wydzielonym przez mięso pod przykryciem. Sporządzić sos: pokrajać cebulę, lekko zrumienić z tłuszczem, dodać mąki, zrumienić, odstawić, rozprowadzić ostudzonym wywarem z nerek, dodać soli, pieprzu, kwasku, ziela angielskiego, liścia bobkowego, sos zagotować, przetrzeć. Mięso zalać sosem, poddusić. Podawać na okrągłym półmisku, oblane sosem, do tego podać puree z ziemniaków lub kaszę na sypko.