



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Cynaderki

Podawać posypane posiekaną nacią pietruszki, z kaszą ugotowaną na sypko lub z ziemniakami puree i z surówką.

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.
- czerwone wino, 1 szkl.
- karmel, 3 łyżk.
- mąka , 2 dag
- smalec, 4 dag
- cebula, 5 dag
- cynaderka wieprzowa, 60 dag

Sposób przygotowania:

Cynadry oczyścić z błon, przekrajać wzdłuż i wymoczyć w zimnej wodzie, zmieniając ją kilka razy, po czym obgotować w osolonej wodzie. Po przestudzeniu cynadry pokrajać w poprzek na cienkie plasterki, włożyć do rondla, wlać tyle wody, aby je przykryła i zagotować. Cebulę pokrajać, zasmażyć na smalcu, włożyć do cynaderek, dodać sól i dusić do miękkości. Mąkę rozmącić z zimną wodą, połączyć z cynaderkami, zagotować, dodać karmel i wino, przyprawić pieprzem i wymieszać.

