



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

Nerki cielęce duszone

Podawać z ziemniakami

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- cebula, 5 dag
- smalec, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- nerka, 75 dag

Sposób przygotowania:

Wybierać nerki niezbyt otłuszczone lub zbyteczny tłuszcz odkrajać, wypłukać nerki kilkakrotnie w wodzie, równocześnie wyciskając, aby dobrze oczyścić przewody moczowe. Rozgrzać tłuszcz na patelni, osmażyć nerki szybko na rumiano, przenieść do rondelka, wlać tłuszcz ze smażenia (dodać cebulę krajaną), trochę wody i pieprzu, i dusić powoli pod przykryciem do miękkości, gdy jest już miękka, osolić. Miękką nerkę przekrajać wzdłuż na pół lub na 3 części (zależnie od wielkości) i podawać na silnie rozgrzanym półmisku, gdyż tłuszcz szybko krzepnie. Podawać z ziemniakami i gotowanymi warzywami z masłem, pomidorami osmażonymi itp.

