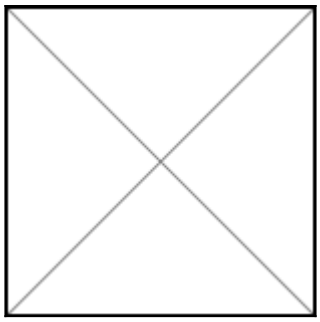

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Nerkówka cielęca duszona

Podawać ciepłą

Składniki:

- nerka, 1.5 kg
- cebula, 5 dag
- pieprz, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Nerkówkę opłukać. Odrąbać pikówkę wzdłuż kręgosłupa (sam wystający brzeg kręgosłupa), - kręgosłup nadrąbać w wielu miejscach, jeżeli nerka jest zbytnio otłuszczona, ostrożnie ściąć nadmiar tłuszczu.Wyluzować długie półokrągłe żebro, nerkę przykryć łatą (wiotkim płatem Przyrośniętego błonami mięsa, zwisającym przy nerkówce) i umocować ją przywiązując wyparzonym sznurkiem na krzyż. Mięso posypać solą.Rozgrzać tłuszcz na patelni, włożyć mięso i osmażyć je szybko na rumiano, przełożyć do dopasowanego wielkością rondla, dodać tłuszczu ze smażenia i trochę wody, soli i pieprzu, zagotować i dusić mięso powoli pod przykryciem, odwracając je od czasu do czasu. W czasie duszenia uzupełniać wyparowany sos skraplając go wodą; gdy mięso jest na wpół uduszone, dodać do sosu pokrajaną cebulę i, jeżeli potrzeba, soli.Gdy mięso jest miękkie, wyjąć je i szybko krajać ostrym nożem, wkładając go w nadrąbane miejsca kręgosłupa, kość do końca przeciąć pobijając nóż młotkiem i przekrajać mięso tak, żeby każdą porcję można było wydać z kością. Sos podprawić mąką.Mięso przenieść do rondelka i zagotować kilka razy z sosem dla podgrzania, bo tłuszcz przy nerce krzepnie, do sosu dodać roztarty czosnek, mięso ułożyć w całości na gorącym półmisku, skropić sosem i natychmiast wydawać.