

cynaderki w sosie



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cynaderki	1 kg
cebula	3 sztuki
bulion warzywny	2 szklanki
ziarenka pieprzu	
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
sól	
marchew	1 szt
pietruszkę	
mąka	3 łyż

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nerki bardzo dokładnie myjemy i osuszamy. Należy je obgotować i pokroić w plasterki. Przecedzić przez sitko. Przekładamy je do garnka i jeszcze raz obgotowujemy. Znowu przelewamy na sitko i ponownie przekładamy do garnka, ale tym razem zalewamy je bulionem. Dodajemy pokrojoną w półplasterki marchewkę, pieprz, ziele, listek i pietruszkę. Cebulę kroimy w piórka i podsmażamy. Przekładamy do cynaderek. Wszystko gotujemy do miękkości. Kiedy nerki są miękkie powstały sos zaprawiamy mąką, aby był gęściejszy.