

## Cynaderki wieprzowe



**DAGMARA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>nerki</b>	50 dag
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>Kminek mielony Prymat</b>	1 łyżka
<b>smalec</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nerki umyć, wymoczyć w wodzie przez 1 ½ godz., obgotować w posolonej wodzie 15 min. Odcedzić, przestudzić i pokroić w plasterki, obtoczyć w mące, usmażyć na tłuszczu. Cebulę obrać, pokroić, podsmażyć i dodać do nerek razem z kminkiem, pieprzem i solą. Wlać 3-5 łyżek wody, chwilę poddusić. Podawać z kaszą jęczmienną ugotowaną na sypko lub ziemniakami z wody.