

Cynaderki z pieczarkami w śmietanie



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

nerki	600 g
pieczarki	150 g
cebula	2 szt
majeranek	
chili	szczypta
pieprz	
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Zioła prowansalskie suszone Prymat	szczypta
Pieprz ziołowy mielony Prymat	0,5 łyżeczki
śmietana	200 ml
sól	
bulion	5-6 łyżek
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nerki oczyścić dokładnie z białych żyłek w środku, długo płukać pod bieżącą wodą.

Zalać mlekiem i odstawić na kilka godzin, najlepiej na całą noc.

Nerki ponownie wypłukać. Zalać czystą wodą i zagotować, odlać wodę i jeszcze raz zagotować kilka minut.

Wodę z pianą odlać, nerki przepłukać, garnek umyć, zalać ponownie czystą wodą i ugotować, ok 30 min z listkiem laurowym.

Pieczarki i cebulę pokroić niezbyt drobno przysmażyć na oleju i dodać pokrojone na plasterki nerki i przyprawy. Smażyć ok 15 min podlać bulionem, odparować i na koniec dodać śmietaną, wymieszać i chwilę potrzymać jeszcze na ogniu.

podawać z pieczywem i ogórkiem konserwowym.

