

Cynaderki wieprzowe



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

nerek	50 dag
Kminek mielony Prymat	1 łyżka
mąki	1 płaska łyżka
szczypta soli i pieprzu czarnego mielonego Prymat	1 szczypta
smalec	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.