

Nerki wieprzowe lub ozorki do jarzyn



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

nerki wieprzowe	2
jajko	1
masło	10 dkg
bulion	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nerki lub ozorki ugotować w bulionie. Pokroić na płaskie kawałki, wymaczać w jajku, bułce tartej i smażyć na maśle. Podawać z jarzynami.