

## Cynaderki wieprzowe lub cielęce



**HENRYKA2**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**nerek wieprzowych lub cielęcych (dużo lepsze)**

**po 1 marchewce i pietruszce** 1/1

**kawałek selera**

**biała część pora**

**ząbki czosnku** 2 duże

**mąka**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nerki rozkroić, oczyścić i włożyć na kilkanaście godzin do zimnej wody. W tym czasie wodę często zmieniać. Następnie odgotować przez ok.10 min, wodę odlać. Do garnka włożyć warzywa, kostkę rosółową, pieprz ziarn., liść laurowy i ziele ang., i czosnek, zagotować. Włożyć nerki i gotować do miękkości. Nerki wyjąć i pokroić w kostkę, wywar przecedzić. Zrobić rumianą zasmażkę z 2 łyżek mąki i tłuszczu (ja wolę smalec). Podlać wywarem, mieszać dokładnie, tak by powstał sos. Doprawić wym. przyprawami wg gustu. Podawać z kaszą gryczaną i ogórkiem kwaszonym. Można też podać z ziemniaczkami lub grubym makaronem! SMACZNEGO!