CYNADRY DUSZONE



DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cynadry wieprzowe	1,30 kg
tłuszcz	150 g
mąka	50 g
sól	
pieprz	
majeranek	
cebula	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nerki przeciąć wzdłuż, usunąć tłuszcz i wyciąć kanaliki moczowe. Cynadry zalać zimna wodą, zagotować i odlać, czynność tę należy dwukrotnie powtórzyć. Cynadry posolić i gotować do miękkości, następnie wyjąć z wywaru i pokrajać w plastry. Cebule podsmażyć na tłuszczu, przygotować jasną zasmażkę, połączyć z wywarem i zagotować. Do sosu dodać pokrojone cynadry, przyprawy i dusić jeszcze kilka minut.