

cynaderki z cebulą



MAMUSIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

nerki wieprzowe	60 dkg
cebula biała	2 szt.
śmietana 12%	1 op.
masło	4 łyżki
mąka	2 łyżki
olej do smażenia	4 łyżki
zielona pietruszka	2 łyżki
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nerki namoczyć, opłukać i oczyścić. Drobnio pokroić. Cebule obrać i pokroić, zeszklić na oleju. dodać nerki i smażyć. Na maśle zrobić zasmażkę z mąki i wleć do nerek. Dopraw do smaku i posyp zieloną pietruszką.