

Cynadry w winie



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

nerki wieprzowe	4
cebula	1
bulion warzywny	200 ml
wino czerwone	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wieprzowe nerki obgotować kilka razy we wrzącej wodzie, dobrze szumując. Gdy ostygną, pokroić w cienkie paski, rozprowadzić rosół w połowie z winem, przetrzec przez sito upieczoną w piecu cebulę. Cynadry posolić, posypać lekko mąką i pieprzem, włożyć do sosu, przykryć i dusić godzinę na wolnym ogniu. Zrobić wianuszek z kruchego ciasta wokół głębokiego metalowego półmiska, upiec, a cynadry włożyć do środka