
Grzanki z nerką cielęcą

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1207 razy.

25 dag nerek cielęcych
8 kromek bułki
łyżka margaryny
1,5 łyżki mąki
1,5 łyżki tłuszczu
3 dag sera tyłzycznego
łyżeczka posiekanej naci pietruszki
sól

Nerki moczyć godzinę w zimnej wodzie, dokładnie optukać , osuszyć i każdą pokrajać skośnie na 4 plasterki. Oprószyć mąką, lekko posolić i na ostrym ogniu podsmażyć na tłuszczu tak, aby z wierzchu lekko się zrumieniły. Z bułki przygotować 8 grzanek w sposób podany w przepisie Grzanki z pieczarkami, ułożyć na nich nerki, posypać utartym serem i oblać tłuszczem od smażenia. Wstawić na 15 min. do gorącego piekarnika. Podawać bardzo gorące, posypane posiekaną nacią pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD