

---

# Zapiekanka z wieprzowiny i nerek

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1219 razy.

50 dag mięsa wieprzowego bez kości  
2 nerki cielęce lub wieprzowe  
ok. 1 kg ziemniaków  
2 cebule  
łyżka smalcu  
listek laurowy  
trochę grubo mielonego pieprzu i ziela angielskiego  
łyżka posiekanej natki pietruszki  
łyżka posiekanego koperku  
sól  
szklanka rosołu z kostki.

Nerki pokrajać w kostkę i krótko przesmażyć na tłuszczu. Cebulę pokrajać w talarki i przelać na sitku gorącą wodą. Ziemniaki obrać i pokrajać w talarki. Mięso opłukać i pokrajać w dość sporą kostkę. W wysmarowanym tłuszczem naczyniu ogniotrwałym układać warstwami: mięso, nerki, ziemniaki i cebulę. Każdą warstwę posolić i oprószyć pieprzem i zielem angielskim, zakończyć warstwą ziemniaków. Zalać rosołem i wstawić do nagrzanego piekarnika, przykrywając naczynie. Piec 45-50 min. Potrawę podawać w tym samym naczyniu, posypaną zieloną pietruszką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD