
Zapiekanka z wieprzowiny i nerek

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1248 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