
Wieprzowe tokány z Nyiregyhaza

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1311 razy.

Kuchnia węgierska

250 g wieprzowiny

sól

250 g nerek wieprzowych

2 łyżeczki pieprzu

250 g wątroby wieprzowej

sok z 1 cytryny

2 filiżanki kwaśnej śmietany

70 g tłuszczu

Nerki oczyścić , umyć , sparzyć i jeszcze raz umyć w zimnej wodzie. Pokrajać , podobnie jak mięso i wątrobę. Posiekaną cebulę zeszklić na tłuszczu, dodać mięso i nerki, posolić , przyprawić pieprzem, zalać odrobiną wody i dusić pod przykryciem. Gdy wszystko będzie miękkie, przyprawić sokiem z cytryny, zalać śmietaną, dodać wątrobę i pod przykryciem dusić jeszcze ok. 5 min.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD