

Nerki wieprzowe duszone

Składniki:

1 kg nerek wieprzowych.

10 dkg słoniny.

1-na spora cebula.

Mały kieliszek alkoholu (Brandy lub Calvadosu).

Pieprz, sól, kostka rosołowa.

3 ziarenka ziela angielskiego, kawałek listka laurowego.

Mąka.

Sposób przyrządzenia:

- Przy pomocy bardzo ostrego noża nerki przekroić na dwie płaskie połowy i usunąć z nich żyłki i białe ślady tłuszczu.

- Oczyszczone połówki wymoczyć przez kilkadziesiąt minut w zimnej wodzie, zmieniając wodę kilkakrotnie, po czym pokroić w poprzek na 0,5 cm paski i jeszcze raz wypłukać.

- W garnku stopić drobno pokrojona słoninę i na wytopionym tłuszczu zeszklić cebulę pokrojoną w drobną kostkę.

- Do garnka dodać nerki, trochę wody, kostkę rosołową, pieprz, wyżej wymienione przyprawy oraz kieliszek alkoholu.

- Dusić całość ok. 1-nej godziny.

- Pod koniec duszenia rozrobić w niewielkiej ilości wody 1-2 łyżki mąki i dodać do potrawy, wymieszać, chwilę jeszcze pogotować, ewentualnie doprawić solą i pieprzem.

- Podawać z pieczywem.