Sautee riñón con setas

Mantarlı Böbrek Sote

500 gramos libras ovejas riñón
1 cebolla
4 cucharadas de aceite vegetal
3 pimientos verdes largo
1 cucharada de harina
250 gramos de setas
1 tomate
7-8 tallos de perejil
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

Lavar los riñones, corte de cada riñón en dos piezas, y limpio sus venas y grasas.
Cortar los riñones en las piezas que tienen espesores de 1 dedo de la mano.
Pelar la cebolla, limpiar las semillas de los pimientos, y rebanada.
Hacer el aceite al rojo vivo en una olla y agregar los riñones en picado y se fríe. La fuga de su petróleo y puesto en un plato.
Ase la pimienta y la harina con el mismo aceite. Añadir 1 vaso de agua y cocine por 5 minutos.
Añadir picado en algunas piezas de setas y tomate rallado, y cocer a fuego medio durante 20 minutos.
Añadir los riñones que hemos preparado antes y finamente rebanado parsleys y revuelva. Se espolvorea con sal, pimienta negro y apagar el horno 1 minuto más tarde.
Colocar en el plato de servicio y espolvorear finamente rebanado parsleys en él.

Nota: Se puede usar en lugar de hígado riñón.