Жареные почки

Böbrek Kavurması

1 говяжья почка
1 луковица
1 зубчик чеснока
1 ст.л. фруктового уксуса
5-6 ст.л. растит. масла
0,5 стакана горячей воды
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Украсить сверху:
10-15 веточек петрушки

Чеснок мелко порубить, залить уксусом и отставить.
Почку очистить от жилок и жира, порезать кубиками. Лук мелко порезать.
В кастрюлю налить масло, когда нагреется добавить лук и соль, пассировать до прозрачности.
Добавить почки, готовить пока испарится жидкость.
Затем добавить чеснок с уксусом, черный перец и воду. Закрыть крышкой и готовить 10 минут.
Выложить на блюдо, сверху украсить петрушкой.

Таким же способом можно приготовить бараньи почки, достаточно 5-6 штук.

© ml.md (русский) рецепт #: 1428 | название рецепта: Жареные почки | история: 20.04.2024 - 04:37