



## Grillade De Rein

Böbrek Kavurması



1 rein de bœuf  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
1 cuillère à soupe de vinaigre  
1 tasse de café d'huile végétale  
1 tasse d'eau chaude  
½ cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel  
Pour la garniture :  
10-15 brins de persil

- # Mettez du vinaigre sur les ails hachés finement puis laissez de côtés.
- # Nettoyez la graisse des reins puis coupez en petit morceaux. Hachez finement les oignons secs.
- # Mettez dans une casserole. Quand l'huile chauffe, rajoutez les oignons et du sel puis laissez cuire.
- # Rajoutez les reins, puis laissez cuire jusqu'à qu'il absorbe son liquide.
- # Rajoutez des ails au vinaigre, du poivre noir et de l'eau. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 10 minutes.
- # Mettez chaud dans une assiette puis saupoudrez du persil dessus.

N-B; Vous pouvez préparer cette recette avec du rein de brebis. 5-6 reins de brebis est une quantité idéale pour cette recette.