



Sauté au Rein et au Champignon

Mantarlı Böbrek Sote



½ kg de rein
1 oignon haché finement
4 cuillères à soupe d'huile végétale
3 piments
1 cuillère à soupe de farine
250 gr. de champignons
1 tomate
7-8 persil frais
1 cuillère à café de sel.
1 cuillère à café de poivre noir

- # Nettoyez les reins, séchez-les, séparez tous les reins en deux. Enlevez les vaines et nettoyez les graisses.
- # Coupez les reins moitié à un doigt d'intervalle.
- # Épluchez les oignons, dénoyautez les piments et coupez pas très grands.
- # Chauffez l'huile dans une casserole et rajoutez les reins coupé, laissez griller, filtrez l'huile, puis prenez dans une autre assiette.
- # Grillez dans le même huile, l'oignon, le piment et la farine. Rajoutez une tasse d'eau et laissez cuire 5 minutes.
- # Rajoutez dans le mélange d'oignon, les champignons coupé en quelques morceaux et la tomate. Laissez cuire dans une température ambiante pendant 20 minutes.
- # Rajoutez les reins préparé en avance avec du persil puis mélangez. Saupoudrez du sel et du poivre noir. Éteignez le four pendant une minute.

N-B: Vous pouvez utiliser la même quantité de foie pour préparer ce plat.