



Arrosto di Rene

Böbrek Kavurması



1 rene di vitello
Una cipolla
Un olio
Un cucchiaio d'aceto
Una tazzina di caffè
Un olio vegetale
Un bicchierino d'acqua calda
Mezzo cucchiaino di pepe nero
Un cucchiaino di sale
Per la sopra;
10 o 15 prezzemolo

- # Primamente sopra di aglio pestato infine si mette aceto e si lascia ad una parte.
- # I reni si tagliano in dimensione di dado dopo aver levato i grassi e nervi.
- # Nella pentola si mette olio e si aggiungono dopo aver riscaldato cipolle e sale si arrossisce finché cambiano i colori le cipolle.
- # Alla sopra si aggiungono i reni e si arrossisce finché e lascia il liquido e risucchia.
- # Alla sopra si aggiungono olio miscelato con aceto pepe nero per l'acqua poi si coperta il coperchio e si cucina ancora per 10 minuti.
- # Metti in caldo nel piatto da servire alla sopra se pizzica prezzemolo macinato.

Nota: Questo piatto si può preparare anche con i reni di pecora. 5-6 reni di pecora è vabbene per questo piatto.