



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Макароны с почками

Böbrekli Makarna



6 шт. бараних почек
1 средняя луковица
7 ст. л. подслн. масла
1 ч. л. соли
0,5 ч. л. черного молотого перца
1,5 ст. л. муки
1 пакет макарон

Почки очистить от жира, пленки, порезать маленькими кубиками и обвалить в муке.

В кастрюлю налить масло и положить мелко порезанный лук. Когда лук станет прозрачным добавить обваленные в муке почки. Готовить помешивая на среднем огне 15 минут, посолить, поперчить.

Макароны сварить, воду слить. Выложить сверху приготовленные почки и оставить на медленном огне 1-2 минуты, помешивая. Снять с огня.

Подавать горячим.

Обваленное в муке мясо и потроха сохраняют собственный сок, что придаст блюду особенный вкус.