



## 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.