



Paistetut munuaiset

Aineet: 1/2 kg Vasikanmunuaisia
1 kpl Munia
1 dl Korppujauhoja
Suolaa
Valkopippuria
Margariinia tai voita
Lihalientä
Kermaa

Koristeeksi:
Sitruunaa

- Valmistus:
1. Munuaiset halkaistaan ja liotetaan kylmässä vedessä. Pyyhi kuivaksi ja leikkaa viipaleiksi.
 2. Korppujauho ja mausteet sekoitetaan.
 3. Munuaisviipaleet kastetaan ensin vatkattuun munaa, sitten korppujauhoon.
 4. Kuumenna paistinpannu ja lisää voi tai margariini. Kypsennä munuaisviipaleet täysin pehmeäksi ja nosta vadille.
 5. Lihalientä ja kermaa lisätään pannuun ja kastike kaadetaan vadille.
 6. Koristellaan sitruunaviipaleilla.