



Munuaiskeitto

Aineet: 2 L Lihalientä
2-3 kpl Vasikanmunuaista
1 kpl Sipulia
25 g Margariinia tai voita
2 rkl Vehnäjauhoja
1-2 kpl Etikkakurkkua
Suolaa
Currya
Madeiraa, sherryä tai sitruunan mehua

Valmistus: 1. Munuaiset halkaistaan, liotetaan, pyyhitään kuivaksi ja leikataan hyvin hienoiksi suikaleiksi.
2. Sipuli kuoritaan, leikataan viipaleiksi ja ruskistetaan munuaissuikaleiden kera margariinissa tai voissa.
3. Jauhot sekoitetaan joukkoon ja ruskistetaan.
4. Kiehuva lihaliemi lisätään pienin erin ja keitto saa hiljalleen kiehua kunnes munuaiset ovat pehmeät.
5. Keittoon lisätään viimeiseksi hienoksi leikatut kurkut , mausteet ja viini tai sitruunan mehu.

www.superkokki.com