



Munuaiset sinappikastikkeessa

Aineet: 500g Nuoren naudan munuaista
Valkopippuria
Suolaa
Voita tai margariinia

Sinappikastike:

- | | | |
|---|-----|-----------------------|
| 1 | rkl | Öljyä |
| 2 | rkl | Sipulia hienonnettuna |
| 2 | kpl | Valkosipulin kynttä |
| 1 | dl | Valkoviiniä |
| 1 | dl | Vettä |
| 1 | kpl | Kasvisliemikuutio |
| 1 | dl | Ranskankermaa |
| 2 | tl | Soijakastiketta |
| 2 | rkl | Sinappia |

- Valmistus:
1. Valmistele munuaiset: huuhto ne hyvin ja leikkaa noin 1 cm paksuiksi viipaleiksi.
 2. Leikkaa sipulit hyvin hienoksi silpuksi. Kuullota ne kastikekasarissa rasvassa, ruskistamatta.
 3. Lisää viini ja vesi ja liemikuutio. Kuumenna ja sekoita, kunnes kuutio on liuennut.
 4. Lisää ranskankerma ja jatka keittämistä miedolla lämmöllä.
 5. Mausta soijalla ja sinapilla, tarkista maku.
 6. Paista munuaiset juuri ennen tarjoilua.
 7. Kuumenna paistinpannu melko kuumaksi ja paista munuaisviipaleet rasvassa nopeasti kummaltakin puolen.
 8. Asettele paistettuja munuaisia lämpimälle lautaselle ja lusikoi sinappikastiketta päälle.