



Munuaisia kiinalaiseen tapaan

Aineet: 500 g porsaan tai lampaan munuaisia
2 Isoa purjoa
2 rkl öljyä
Kastike:
2 dl vettä
1/2 kanaliemikuutio
3 rkl sokeria
3-4 rkl hunaja-omenaviinietikkaa
3 rkl soijakastiketta
1/2 tl inkiväärijauhetta
1 rkl perunajauhoja

- Valmistus:
1. Leikkaa huuhdotut munuaiset pieniksi paloiksi.
 2. Käytä purjon valkoinen osa. Leikkaa ne ensin halki ja huuhto ja leikkaa sitten palasiksi.
 3. Sekoita keskenään kaikki kastikeaineet.
 4. Kuumenna padassa tai paistinpannussa öljy. Lisää purjonpalat ja paista niitä pari minuuttia. Siirrä purjot pannulta odottamaan, lisää öljyä ja paista kuumassa rasvassa munuaiset sekoitellen 2-3 minuuttia.
 5. Lisää purjo takaisin pannulle ja kaada joukkoon kastikeaineet.
 6. Keitä vielä 10 min.
 7. Tarkista maku.