



Munuaisrisotto

Aineet: 2 vasikanmunuaista
1 sipuli
4 rkl silputtua keittokinkkua
1 murskattu valkosipulin kynsi
1 pieni lasillinen konjakkia
½ juomalasillista kuivaa sherryä
1 rkl vehnä jauhoja
keitettyä riisiä kylliksi neljälle henkilölle
öljyä
suolaa
musta-valkopippuriseosta
hiven sahmia (persiljasilppua)

Valmistus: Munuaiset puhdistetaan ja paloitellaan ohuiksi viipaleiksi ja niitä marinoidaan vähintään tunnin ajan liemessä, jonka ainesosina on erityisen hyvin hakattu sipulin puolikas, murskattu valkosipulin kynsi, ruokalusikallinen vehnä jauhoja, suolaa, pippurirouhetta sekä alkoholi. Hakatun sipulin toinen puoli kuullotetaan ja joukkoon lisätään silputtu keittokinkku sekä kolmannes keitetystä, miedosti sahmalla maustetusta riisistä. Munuaiset paistetaan kuumassa öljyssä toisessa pannussa. Myös marinadi kaadetaan tähän pannuun, jossa se saa hetken kiehahtaa niin että siihen käytetty sipuli pehmenee. Keitetty riisi lusikoidaan renkaaksi, paistettu riisi sijoitetaan renkaan keskelle alustaksi ja munuaishöystö kaadetaan tämän päälle. Ruoka koristellaan persiljasilpulla.