



przepisy.pl

Delikatny gulasz z cynaderek

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- ziele angielskie - 3 sztuki
- liść laurowy - 1 sztuka
- pieprz
- pieczarki - 4 sztuki
- sól
- smalec
- nerki wieprzowe - 1 kilogram

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Nerki umyj dokładnie pod bieżącą wodą, rozkrój na pół i obgotuj we wrzątku 3-4 razy, za każdym zmieniając wodę na nową.
2. Osącz, potnij w paski i podsmaż na tłuszczu razem z pociętymi w plasterki pieczarkami i posiekaną w kostkę cebulką.
3. Podlej wodą, dodaj przyprawy i duś na małym ogniu, do czasu gdy nerki będą miękkie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl