



przepisy.pl

Grillowane cynaderki cielęce

 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- nerki cielęce - 8 sztuk
- gałązka rozmarynu - 3 sztuki
- słodkie mleko - 2 szklanki
- biały ocet winny - 0.5 szklanek
- sól
- oliwa - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Przetnij nerki na płasko, a następnie namocz w mleku na 12 godzin. Odsącz na jednorazowym ręczniku.
2. Przygotuj marynatę z oliwy, octu i rozmarynu, po czym włóż w nią nerki. Rozgrzej grill.
3. Gdy zniknie płomień opiekaj przez 3 minuty z każdej strony. Przypraw solą.

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