



przepisy.pl

Nerki cielęce z winem marsala

 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- pieprz
- sól
- mąka - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- masło - 50 gramów
- wino - 1 szklanka
- koniak - 1 łyżka
- bekon - 125 gramów
- nerki cielęce - 800 gramów
- pieczarki małe - 15 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć nerki z tłuszczu, a następnie przetrnij wzdłuż na pół, oczyścić z twardych części i namoczyć przez 10-15 minut.
2. Czosnek i cebulę pokroić w drobne kawałeczki i podsmażyć na maśle.
3. Gdy cebula zrobi się przezroczysta, dodaj nerki obtoczone w mące z solą i pieprzem.
4. Pieczarki i bekon pokroić i dodaj do cebuli i czosnku.
5. Wymieszaj i dodaj wina. Gotuj kilka minut, następnie przykryj i gotuj jeszcze 25 minut. Dodaj koniak.

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