

Jagnjeci bubrezi u saftu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g jagnjecih bubrega
- 2 crvena luka, iseckana
- 2 crvene paprike babure
- **3** cenabelog iseckanog liuka
- so
- biber
- **1/4** šoljebelog vina
- **nekoliko** grancicatimijana
- **1/4** šoljekisele pavlake
- 1 paradajz
- ulje
- **1** rukohvatsveže iseckanog peršuna

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izdinstamo luk i beli luk, dodamo timijan i isecenu papriku. Dinstamo još oko 5 minuta na srednjoj vatri. Ubacimo isecene bubrege, koje smo prethodno ocistili od membrane i loja u sredini. Mešamo s vremena na vreme, dok se bubrezi ne zapeku. Posolimo i pobiberimo. Uspemo vino, koje će ispariti za oko 3 minuta. Ubacimo isecen paradajz i dodamo pavlaku. Krckamo još oko 5 minuta.

Možete poslužiti sa pirincem ili krompir pireom, hleb obavezno na kraju da se pokupi saft.

Ovako.

Savet

Znam da mnogi ne vole iznutrice. To nije sluaj kod nas u kui. Mi volimo i to sve! Da ih ne nabram. Mi smatramo da kad nam životinja da meso , da iz poštovanja treba pojesti sve što je jestivo, i naravno ako volite.