

Jagnjeci bubrezi u saftu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 gjagnjecih 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 vremenom 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 nabrajam. Mi smatramo da kad nam životinja da meso , da iz poštovanja treba pojesti sve što je jestivo, i naravno ako volite.