

Bubrezi na lovacki nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g svinjskih bubrega
- 2 paradajza
- 1 kiseli krastavac
- 1 glavica luka
- 1 veza zeleni za supu
- 2 čaše crnog vina
- 2 kašike butera
- 1 kašika brašna
- 2 kašičice kisele pavlake
- 1 kocka za supu
- biber
- ulje
- so

Priprema

Bubregu uzdužno prepolovite i uklonite žlice i masnoće. Operite ih i potopite u vodu da malo odstoje. U međuvremenu skuvajte u vinu očišćenu i sitno iseckanu zelen (šargarepu, celer, koren peršuna...). Omekšalo povrće propasirajte. Od butera u brašna napravite zapršku, pa dodajte propasirano povrće, kocku za supu i malo vode, biber i so. Naseckajte krastavac i paradajz, a potom i njih spustite u umak. Potom, bubrege ocedite i isecite na rezance. Naglo ih propržite na vrelom ulju, a potom dodajte i seckani crni luk. Bubrege posolite, pobiberite, uspite ih u umak i ostavite da krckaju. Na kraju, dodajte kiselu pavlaku.