


Ingrediente

Pulpa de vitel - 500 de grame
Carne de porc - 500 de grame
Rinichi - 200 de grame
Ulei de floarea soarelui - 80 de mililitri
Sare sau Delikat Baza pentru mancaruri
Boia de ardei dulce - 20 de grame
Slanina de porc - 20 de grame
Smantana dulce - 150 de grame
Ciuperci de padure - 200 de mililitri

 70 de minute

 5 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Carnea se taie fasii subtiri, ceapa se taie marunt, rinichii se curata, se spala, se taie cuburi, slanina si ciupercile se taie felii.
2. Intr-o cratita cu ulei, se prajesc ceapa si fasiile de carne, cand carnea s-a rumenit se adauga un pahar cu apa fierbinte si se lasa sa fiarba la foc mic timp de 30 minute. Intr-o alta cratita se pune slanina la rumenit, iar cand s-a colorat si la lasat zeama, se adauga ciupercile, se inabusa la foc mic.
3. Bucatile de carne se amesteca cu slanina si ciuperci, se adauga bucatile de rinichi, se presara cu Delikat Baza pentru mancaruri, se adauga boia de ardei si se mai tine la foc timp de 15 minute. Se adauga smantana si se serveste cu cu mamaliguta fierbinte.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>