

 90 de minute  10 portii  Mediu

## Ingrediente

Carne de porc - 1 kilogram  
Ficat de porc - 300 de grame  
Rinichi de porc - 300 de grame  
Carnati de porc - 300 de grame  
Usturoi - 1 catel  
Bulion de rosii - 300 de mililitri  
Ulei de floarea soarelui - 2 linguri  
Sare - 1 praf  
Piper - 1 praf

## Mod de preparare

1. Speli rinichiul, il cureti si ii scoti nervurile. Il pui in apa rece cu otet. Carnea o speli, o tai cubulete si o calesti in putin ulei. Ficatul spalat si taiat, impreuna cu rinichiul, se pun la calit. Cand sunt gata ii pui in cratita cu carne.
2. Carnatii ii tai felii mai subtiri, ii prajesti separat si ii pui peste restul carnurilor. Pui apa cat sa ii acopere si lasi sa fiarba. La final, adaugi usturoiul pisat, bulionul, sare si piper dupa gust. Lasi sa dea in cateva clocote, ca sa mai scada zeama. O poti servi cu mamaliguta.

*Pofta buna!*

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