



Munuaismuhennos 1

Aineet: 500 g Munuaisia
1 tölkki Herkkusieniviipaleita (125 g)
1 kpl Sipulia
2 rkl Margariinia
2 rkl Vehnäjauhoja
2 dl Lihalientä
1 dl Kermaa
2 rkl Sherryä

- Valmistus: 1. Huuhdo munuaiset huolellisesti ja kuivaa paperipyyhkeellä. Leikkaa ne viipaleiksi. Valuta herkkusienet. Silppua sipuli.
2. Kuumenna rasva paistinpannussa. Ruskista munuaiset kevyesti.
- Lisää sienet ja sipuli ja jatka ruskistamista, kunnes sipuli on läpikuultavaa.
3. Ripottele aineiden pinnalle jauhot ja lisää lihaliemi.
4. Keitä sekoitellen 5 minuuttia.
5. Mausta kermalla ja sherryllä.