



Munuaispata

Aineet:	500 g	Nuoren naudan munuaista
	1 rkl	Ruokaöljyä
	1 kpl	Sipulia
	pala	Selleriä
	pala	Purjoa
	2 kpl	Porkkanaa
	4 kpl	Perunaa
	5 dl	Lihalientä
	1/2 tl	Timjamia
		Persiljaa

- Valmistus:
1. Huuhdo munuaiset huolellisesti. Pyyhi ne paperipyyhkeellä ja leikkaa viipaleiksi.
 2. Kuumenna paistinpannussa rasva ja ruskista munuaisviipaleet. Siirrä ne sitten kattilaan.
 3. Lisää lihaliemi, suikaloidut kasvikset ja lohkotut perunat.
 4. Keitä miedolla lämmöllä 10 minuuttia. Mausta suolalla ja timjamilla.
Koristele persiljalla.