



Munuaisvoileipä

Aineet:	Mureke:
2 kpl	Vasikanmunuaista
1 kpl	Keltuaista
2 rkl	Korppujauhoja
2 rkl	Kermaa
1 tl	Suolaa
1/4 tl	Valkopippuria
	Ranskanleipää
2 rkl	Margariinia

- Valmistus:
1. Halkaise ja liota munuaiset hyvin puserrellen ja vettä vaihtaen.
Kuivaa munuaiset ja jauha ne lihamyllyssä.
 2. Lisää munuaisseokseen muut aineet ja sekoita hyvin.
 3. Levitä seosta leipäviipaleille ja paista voileivät paistinpannussa margariinissa kummaltakin puolelta.
 4. Tarjoa ne lämpiminä sosekeittojen kanssa.