



Munuaismuhennos 2

Aineet:	300 g	Vasikan tai sian munuaisia
	2 rkl	Voita, margariinia tai öljyä
	2 rkl	Vehnäjauhoja
	2 tl	Suolaa
	2 tl	Paprikajauhetta
	1/2 tl	Valkopippurijauhetta
	3 dl	Lihalientä
	1/2 dl	Kermaa

- Valmistus:
1. Halkaise munuaiset ja liota niitä vedessä, välillä vaihtaen vettä.
 2. Voit myös ryöpätä ne, varsinkin , jos käytät sian munuaisia.
 3. Leikkaa munuaiset ohuiksi viipaleiksi ja kiehauta ne rasvassa.
 4. Lisää mausteet ja vehnäjauhot sekä neste. Sekoita tasaiseksi.
 5. Hauduta kypsäksi.
 6. Lisää kerma lopuksi.