



Munuaisruukku

Aineet: 1/2 kg naudan munuaista
2 porkkanaa
2 sipulia
1-2 palsternakkaa
5 perunaa
2 suolakurkkua
1 valkosipuli
muutama maustepippuri
2 laakerinlehteä
(suolaa)

Valmistus: Huuhto, kuivaa ja kuutioi munuaiset. Kuori juurekset ja paloittele ne. Jätä perunapalat muita suuremmiksi.

Kuutioi kurkku. Kuori valkosipuli, mutta jätä se kokonaiseksi.

Pane ainekset kerroksittain ruukkuun. Kaada vettä sen verran, että ainekset lähes peittyvät. Lisää mausteeksi suolakurkun lientä. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa. Peitä ruukku kannella tai taikinalla. Hauduta uunissa 150 asteen lämmössä 2-3 tuntia.

Tarjoa ruoka hapanleivän tai taikinakuiren kera. Levitä leivälle ruuassa hautunutta valkosipulia.