MANTAR SOSLU DANA BÖBREĞİ (FRANSA)

ROGNONS DE VEAU AU CHAMPIGNONS

4 kişi için MALZEME :
2 adet dana böbreği
Tuz, bir çimdik karabiber
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı ince kıyılmış soğan
1/2 tatlı kaşığı limon suyu

YAPILIŞI :
Dana böbreklerini dört milim kalınlığında dilimleyip tuzlayıp biberleyiniz
Dibi kalın bir tavaya rafine yağını koyup kızdırıp böbrekleri yanyana tavaya koyup hızlı ateşte ikişer dakika, böbrekleri alt üst kızartınız
Tavayı eğerek yağını döküp tereyağını ilâve edip soğanı serpiniz, böbrekleri birer dakika daha alt üst pişirip ateşten alınız
Kremalı mantarı bir güvece veya çukur bir servis kabına koyup yayınız, üzerine böbrekleri diziniz
Limon suyunu ve maydanozu üzerine serpiniz, tavadaki tereyağını üzerlerine döküp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15501 • adı:MANTAR SOSLU DANA BÖBREĞİ (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:02.05.2024 - 21:58