Автор: Administrator
02.02.2011 14:55 - Обновлено 07.03.2011 04:34

Рецепт приготовления почек в мадере

Ингредиенты:

- **2 почки,**
- **по 2 стакана соуса и бульона,**
- **2 рюмки мадеры,**
- **перец и соль по вкусу.**

Почки нарезать кусочками и томить, часто встряхивая, в соусе с добавлением бульона, чтобы было жиже. Как только почки будут готовы, добавить мадеру, немного соли, перца и дать раз вскипеть.

Приготовление соуса: говядину мелко нарубить, обжарить на сковороде без масла до красного цвета, наблюдая, чтобы не подгорела. Поджаренную говядину положить в кастрюлю, добавить немного масла и, подливая понемногу мясной бульон, полностью разварить, процедить через сито, после чего заправить мукой до желаемой густоты и еще раз прокипятить, помешивая.