Нирки у мадейрі

Бюджетна страва швидкого приготування, яка смакуватиме усім хто полюбляє субпродукти – печінку, серце, язик…

Страви винятково з нирок у наших краях не особливо користуються популярністю, хоча в інших кухнях світу сприймають як страви-делікатесу.

Тушковані нирки приправлені та збагачені вином «Мадейра» полюбляють у Франції й у сусідніх державах. Це рецепти ще місцевих прабабусь, на яких виросло не одне покоління і вони перевірені часом. У Західній Європі, не завжди, але частенько можна натрапити на цю страву у ресторані де по-особливому вміло її готують.

Мені якось навіть незвично готувати саме цей продукт, а тим більше вважати страви з нього рідкісними й делікатесними. Зізнаюсь, нещодавно скуштувала саме такий делікатес і була здивована. Це надихнуло мене на те, щоб власноруч приготувати й оцінити, що ніякого зайвого запаху тут нема, без особливого вимочування і секретів приготування.

Найголовніше щоб нирки були свіжі бажано з молодняку. Вони повинні бути світлого червоно-коричневого кольору, гладкі, блискучі й досить пружні. Та варто пам’ятати, що тривале готування згубно впливає на ніжну м’якоть і робить структуру продукту твердою й сипучою.

- 800 г нирок свині або теляти
- 400 г печериць
- 100 г вершкового масла
- 3 столові ложки борошна
- 250 мл вина «Мадейра»
- 500 – 700 мл бульйону
- 100 мл вершків або сметани
- 2-3 зубчики часнику
- 2-3 гілочки тимяну
- 2-3 лаврових листки

- 1 столова ложка свіжої посіченої петрушки
- сіль, перець

Промити та просушити нирки паперовим рушником. Розрізати навпіл і вирізати зі середини нирки весь білий жир, а червону м’якоть нарізати кубиками.

У великій каструлі або товстій сковорідці розтопити вершкове масло покласти шматки нирок й обсмажувати на великому вогні з усіх боків допоки не википить уся рідина.

Посипати борошном, перемішати та обсмажити 1-2 хв.

Додати дрібно посічений часник, тимян, лавровий листок, сіль, перець.

Влити вино «Мадейру» та випарувати 2 хв. Влити бульйон, вершки та добре вимішати.

Зменшити вогонь і готувати упродовж 10-15 хв.

Почистити печериці, розрізати їх на чотири або нарізати скибками, додати до нирок що тушкуються і готувати ще 10 хв.

Готову страву посипати петрушкою і ще раз скуштувати на смак.

Нирки у «Мадейрі» особливо смакуватимуть з відвареним рисом, картопляним пюре чи запеченою картоплею.


Santa Luzia
MADEIRA


Santa
MADE

























