

Жаркое из бараньих почек с картофелем

Ингредиенты

- почки ягнёнка - 500 г,
- курдючный жир - 100-200 г,
- репчатый лук - 3 шт.,
- картофель - 600-700 г,
- чеснок - 3-4 зубчика,
- кинза - 1 пучок,
- соль,
- чёрный молотый перец.

Приготовление

1. Снять с почек остатки околопочечного жира, удалить тонкую внешнюю плёнку.
2. Разрезать каждую почку вдоль пополам.
3. Аккуратно вырезать ножом все белые протоки, сосуды и жёсткие внутренние части.
4. Промыть половинки под проточной холодной водой.
5. Залить почки холодной водой и оставить на 30-60 минут. Это время подходит только для молодых ягнячьих почек, а если используются почки взрослого барана, замачивание длится до 4-8 часов.
6. В процессе замачивания нужно несколько раз поменять воду на свежую, пока она не станет прозрачной.
7. Вымоченные почки нарезать на кусочки.
8. Картофель помыть, очистить, снова помыть и нарезать кубиками или дольками.
9. Лук и чеснок очистить, помыть и нарезать.
10. Кинзу замочить в холодной воде, затем промыть проточной водой и мелко нарубить.
11. В казане или на садже растопить мелко нарезанный курдючный жир, обжарить на нём картофель на сильном огне до полуготовности, затем шкварки оставить в казане (или удалить по желанию), а картофель переложить на тарелку.
12. В вытопленном жире обжарить лук до прозрачности.
13. Добавить к луку почки и обжаривать на сильном огне до румяности.
14. Вернуть в казан картофель, посолить, поперчить, убавить огонь и тушить всё вместе до готовности картофеля на умеренном огне.
15. В самом конце приготовления посыпать блюдо измельчённым чесноком, перемешать и снять казан с огня.
16. Подавать блюдо в горячем виде на общем блюде или порционно, посыпав зеленью кинзы.

