

# Rinichi la gratar

## Ingrediente

*6 rinichi de porc  
sare  
ulei sau unt  
piper macinat*

## Preparare

*Se curata rinichii, se spala si se lasa in apa rece cu doua linguri de otet. Se scot si se spala cu multa apa rece, dupa care se taie in doua pe lung si se sareaza. Dupa gust, se pot pipera. Se unge fiecare jumătate de rinichi cu ulei sau cu unt, se pun pe gratar si se frig la foc iute. Se intorc des, ca sa se patrunda bine si sa nu se arda. Se servesc fierbinti, cu garnitura de cartofi prajiti, salata de sezon.*