

SECONDI PIATTI

Kuyrdak

LUOGO: [Asia](#) / [Kazakistan](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

850g di fegato di pecora
500g di rognoni
300g di cuore
450g di grasso della coda o 150g di grasso di montone
2 cipolle
2 ciotole (pialas) di brodo
un cucchiaino di pepe nero macinato
sale a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Il grasso della coda o il grasso di montone viene tagliato in cubetti piccoli e fritto fino a quando si sia sciolto, quindi vengono aggiunti il cuore e i rognoni, 15 minuti più tardi s'aggiunge anche il fegato, la cipolla tritata, il sale e il pepe.
Continuate a cuocere aggiungendo del brodo di tanto in tanto fino a cottura ultimata.
Il Kuyrdak viene servito in ciotole e cosperso di aromi. Solitamente viene servito con taba-

nan o pane fresco.