



Соль добавляется лишь после того, как вода будет сменена в последний раз. Бульон, в котором  
Обработанные почки положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь, дать закипеть.  
Для приготовления необходимо очистить почки от сала и пленки, разрезать вдоль на половинки.