

Barszcz biały na żołądkach drobiowych



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żołądki drobiowe	50 dag
jajka	2 sztuki
majeranek	1 łyżeczka
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
sól do smaku	
pieprz do smaku	
Barszcz biały	300 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo, obrać, przekroić na połówki.
Czosnek obrać. Żołądki drobiowe kilka razy dobrze wypłukać. Marchewkę, pietruszkę, cebulę obrać. Żołądki zalać 1,3 litra wody, dodać pietruszkę, marchewkę oraz cebulę. Posolić do smaku. Gotować do miękkości żołądków. Następnie wyjąć żołądki, przestudzić, pokroić w paski. Wyjąć również warzywa. Do gotującego się wywaru z żołądków dodać barszcz biały, majeranek oraz czosnek. Gotować 10 minut. Doprawić pieprzem, ewentualnie jeszcze solą.
Do barszczu włożyć pokrojone żołądki. Barszcz podać z połówkami jajek.