

## Doradca Smaku IV: Zupa z żołądków drobiowych z warzywami, odc. 5



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>żołądki drobiowe</b>	300 g
<b>Rosół drobiowy z włoszczyzną</b>	2 l
<b>seler</b>	1 korzeń
<b>pietruszka</b>	1 korzeń
<b>marchew</b>	1 duża szt.
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	4 szt.
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	4 szt.
<b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>	
<b>Imbir mielony Prymat</b>	
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>olej rzepakowy</b>	
<b>Puree ziemniaczane</b>	
<b>ziemniaki ugotowane</b>	3 szt.
<b>Chrzan śmietankowy Smak</b>	2 łyżki
<b>śmietana 30%</b>	2-3 łyżki

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Do gotującego się rosółu dodajemy żołądki drobiowe, liść laurowy oraz kilka ziaren ziela angielskiego.
- KROK 2 Gotujemy ok. 50 min aż żołądki będą miękkie. Na 10 min przed końcem gotowania dodajemy do żołądków pokrojone w słupki seler, pietruszkę i marchew.
- KROK 3 Przyprawiamy do smaku gałką muszkatową i imbirem. Pod koniec dodajemy do smaku roztarty w dłoniach majeranek, świeżo mieloną sól i pieprz czarny. Ugotowane żołądki i warzywa wyjmujemy z bulionu. Żołądki kroimy w paski i przekładamy razem z warzywami na patelnię z rozgrzany olejem. Podsmażamy do zrumienienia. Przyprawiamy do smaku świeżo mielonym czarnym pieprzem.
- KROK 4 Purée ziemniaczane: ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę. Dodajemy do nich 2 łyżki chrzanu oraz śmietanę. Śmietana powinna mieć temperaturę pokojową. Całość podgrzewamy, co jakiś czas mieszając i zdejmujemy z ognia.
- KROK 5 Na dnie talerzy układamy purée oraz podsmażone żołądki z warzywami. Bulion podajemy w osobnym naczyniu i wlewamy na talerze bezpośrednio przed podaniem. Danie możemy ozdobić ulubionymi kiełkami i połączyć olejem koprowym (łączyjemy olej z posiekanym pęczkiem koperku. Następnie podgrzewamy, miksujemy i precedzamy).