

Doradca Smaku XIII: Żołądki drobiowe duszone w śmietanie, odc. 39



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

żołądki gęsie	1/2 kg
bulion warzywny z włoszczyzną	1,5 litra
cebula	1/2 sztuki
Czosnek w oleju z ziołami Smak	6 ząbków
boczniaki	2 sztuki
śmietana 22%	3 łyżki
serka mascarpone	2 łyżki
pomidor malinowy bez skóry	1 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	do smaku
Majeranek suszony Prymat	do smaku

Do dekoracji:

koperek świeży

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

- 1.** Gotujemy bulion warzywny, następnie dodajemy do niego żołądki gęsie i całość trzymamy pod przykryciem 10 min, po czym do bulionu z żołądkami dodajemy liście laurowe.
- 2.** Cebulę i pomidora kroimy w kostkę, grzyby na mniejsze części, a czosnek siekamy na małe kawałeczki.
- 3.** Na rozgrzany olej wrzucamy cebulę, grzyby, czosnek i pomidory, po czym całość doprawiamy gałką muszkatołową, a następnie mieszamy.
- 4.** Do miski dodajemy śmietanę i hartujemy ją gorącym bulionem, po czym energicznie mieszamy i wlewamy do warzyw, łączymy wszystkie składniki.
- 5.** Z wywaru wyciągamy ugotowane żołądki i kroimy je na mniejsze części.
- 6.** Do pozostałych produktów dodajemy mascarpone i mieszamy, aż serek się rozpuści.
- 7.** Następnie dodajemy żołądki, marchewkę z bulionu warzywnego i całość solimy. Wysypujemy na dłoń majeranek, po czym ucieramy go (tak wydobędziemy jego aromat) i dodajemy do naszego sosu, następnie łączymy wszystkie składniki w naczyniu kuchennym.

Sposób podania:

Przekładamy danie z garnka do miski, a następnie ozdabiamy je koperkiem.