

Flaczki drobiowe



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żołądki drobiowe	250 g
udka z kurczaka	4 szt
filet z kurczaka	2 szt
masło	2 łyżki
marchew	1 szt duża
pietruszka	1 szt
włoszczyzna	
wino białe wytrawne	50 ml
cebule	2 szt
Goździki całe Prymat	1 szt
ziele angielskie	10 szt
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	10 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
tymianek	1 gałązka
koperek	1 gałązka
Majeranek suszony Prymat	2 łyżki
imbir	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
natka pietruszki	
ser żółty	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Włoszczyznę razem z cebulą (wbijamy w nią goździk), żołądki zalewamy 2,5 l zimnej wody, dodajemy ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziarnisty, zagotowujemy, zmniejszamy płomień i gotujemy na niewielkim ogniu ok. 15 min. Po tym czasie dodajemy udka z kurczaka, gałązki tymianku oraz koperku, solimy i gotujemy na małym ogniu (pod przykryciem) 50 min. Po tym czasie filety z kurczaka wkładamy do wywaru, gotujemy jeszcze 30 min.

Cebulę siekamy, marchewkę i pietruszkę ścieramy na tarce o dużych oczkach. Na głębokiej patelni roztopiamy masło, szklimy cebulę, dodajemy starte jarzyny, podsmażamy jeszcze 5 min. Następnie wlewamy wino i dusimy warzywa przez kilka minut, na koniec posypujemy słodką papryką.

Mięsny wywar precedzamy, mięso kroimy w paski. Warzywa i pokrojone mięso dodajemy do wywaru, dodajemy majeranek, sól, pieprz i koncentrat pomidorowy. Gotujemy wszystko jeszcze 10 min, do smaku doprawiamy imbirem. Podajemy gorące z posiekaną natką i startym serem.