

Gulasz z żołądków drobiowych



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

żołądki drobiowe	500 gramów
Liść laurowy suszony Prymat	4 sztuki
Ziele angielskie całe Prymat	4 sztuki
marchewki	2 sztuki
groszek konserwowy	400 gramów
kukurydza konserwowa	400 gramów
mąka ziemniaczana	1 łyżka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	2 szczypty
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żołądki oczyszczamy, kroimy w paski, gotujemy do miękkości w osolonym wrzątku z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego. Podczas gotowania usuwamy szumowiny. Groszek i kukurydzę odsączamy z zalewy. Marchew obieramy i kroimy w kostkę. Marchew dodajemy do mięsa, gotujemy do jej miękkości. Następnie dodajemy groszek oraz kukurydzę, zagotowujemy i zagęszczamy mąką ziemniaczaną rozrobioną w zimnej wodzie (ilość wody uzależniona jest od tego jak gęsty sos chcemy uzyskać). Całość doprawiamy solą i pieprzem.