

Gulasz z żołądków drobiowych



LAILA2786



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żołądki drobiowe	pół kg
czosnek	1 ząbek
cebula	2 szt
Pieprz czarny mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
mąka	2 łyżki
śmietana	2 łyżki
masło	2 łyżki
Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żołądki drobiowe dokładnie myje i oczyszczam, kroję na mniejsze kawałki i gotuje pół godziny na osolonym wrzątku. Na maśle smażę posiekane w kostkę cebule, pod koniec smażenia dodaję do cebuli posiekany ząbek czosnku. Po usmażeniu cebuli dodaję do niej ugotowane żołądki i podlewam wodą z żołądków, duszę całość na małym ogniu, do gulaszu wsypuję przyprawę do gulaszu, słodką paprykę i do smaku pieprz i sól, całość duszę, na koniec dodaję mąkę wymieszaną razem ze śmietaną by uzyskać gęsty sos, Taki gulasz podaję z ziemniakami lib kaszą jęczmienną.