

## Gulasz z żołądków drobiowych



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>żołądków drobiowych</b>	1 kg
<b>cebula biała</b>	40 dag
<b>czosnek</b>	3-5 ząbków
<b>ogórek kiszony</b>	1-2

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żołądki myjemy oczyszczamy osuszamy i kroimy w mniejsze kawałki. Ogórki cebulę i czosnek kroimy w drobną kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej i wkładamy cebulkę z czosnkiem i podsmażamy. Dodajemy żołądki ogórki oraz kilka łyżek wody i doprawiamy solą i pieprzem i mieszamy. Następnie przykrywamy patelnię i na małym ogniu dusimy ok 1 godzinę. Gdy jest zbyt delikatny smak można sobie doprawić curry. Smacznego !