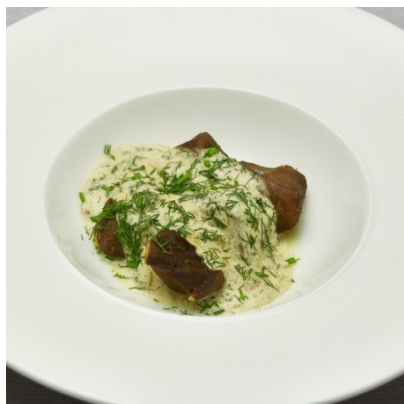


## Mój przepis na...: Żołądki duszone w sosie musztardowym z pietruszka i koperkiem, odc. 34



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

żołądki indycze	1 kg
rosół z kury Kucharek	1,5 l
<b>Sos musztardowy</b>	
olej rzepakowy	2 łyżki
masło	1 łyżka
cebula	2 szt.
czosnek	2 ząbki
musztarda delikatesowa	2 łyżki
miód wielokwiatowy	1 łyżka
jogurt gęsty	1 szklanka
koperek	1 pęczek
natka pietruszki	1 pęczek
sól ziołowa	szczypta
pieprz biały Prymat	szczypta
gałka muskatołowa Prymat mielona	szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Kroki postępowania**

- KROK 1 Umyte i osuszone żółdki kroimy w paski i gotujemy do miękkości w rosole.
- KROK 2 Na patelni z rozgrzanym olejem rzepakowym i masłem podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę oraz plastry czosnku.
- KROK 3 Następnie dodajemy miód, musztardę, sól ziołową do smaku oraz jogurt naturalny. Całość dokładnie mieszamy.
- KROK 4 Wsypujemy posiekaną natkę pietruszki oraz koperek. Przyprawiamy do smaku białym pieprzem i gałką.
- KROK 5 Ugotowane żółdki podajemy z sosem musztardowym.