

Przepis dnia III, odc. 34: Potrawka z serduszek drobiowych z marchewką i ziołami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serca drobiowe	800 g
marchew	2 szt. (ugotowane, kostka)
cebula	1 szt. (pokrojona w kostkę)
cukinia	1 szt. (pokrojona w kostkę)
czosnek	3 ząbki (pokrojone w plastry)
wino białe wytrawne	100 ml
śmietana kremowa 30%	200 ml
rosół z kury	500 ml
natka pietruszki	1 pęczek
szczypiorek	1 pęczek
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżka
olej rzepakowy	4 łyżki
masło	1 łyżka
Ziele angielskie całe Prymat	3-4 ziarna
chrzan żurawinowy	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz biały mielony Prymat	
majeranek	
Liść laurowy suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W dużym rondlu, na oleju i maśle, podsmażyć pokrojoną marchewkę, cebulę, czosnek i cukinię.
- KROK 2 Po chwili dodać serca drobiowe.
- KROK 3 Całość przyprawić dodając: pieprz biały, majeranek, ziele angielskie i liść laurowy.
- KROK 4 Smażyć przez około 2 minuty, wlać wino i kiedy wino odparuje wlać rosół, a następnie dusić wszystko przez około godzinę.
- KROK 5 Śmietanę połączyć z musztardą delikatesową i czosnkiem.
- KROK 6 Zahartować odrobiną wywaru z gulaszu, wymieszać i dodać do potrawy.
- KROK 7 Przed podaniem danie posypać posiekaną natką pietruszki, szczypiorkiem i łyżką chrzanu żurawinowego. Potrawkę można podawać z ryżem lub gotowanymi ziemniakami.