

## Przepis dnia III, odc. 7: Żołądki indycze w sosie musztardowo-śmietanowym



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>żołądki indycze</b>	8 szt.
<b>cebula</b>	2 szt.
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>pieczarki</b>	10 szt.
<b>olej rzepakowy</b>	
<b>rosół z kury Kucharek</b>	2 szklanki pozostałego z żołądków
<b>śmietana 30%</b>	200 ml
<b>musztarda delikatesowa</b>	2 łyżki
<b>szczypiorek</b>	z dymki
<b>pomidorki koktajlowe</b>	
<b>sól morska</b>	
<b>papryka ostra mielona</b>	
<b>tymianek</b>	
<b>liść laurowy</b>	
<b>kminek Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

KROK 1 Przygotować wszystkie składniki

- KROK 2 Żołądki indycze gotujemy w rosolu z kury z dodatkiem liści laurowych przez około pół godziny.
- KROK 3 W dużym rondlu, na oleju podsmażyć pieczarki, cebulę i czosnek na złoty kolor, doprawiamy papryką ostrą, tymiankiem, kminkiem.
- KROK 4 Dodać pokrojone w plastry żołądki indycze i po 5 minutach smażenia zalać rosółem.
- KROK 5 Dusić do momentu, aż żołądki będą bardzo miękkie (około pół godziny). Następnie dodać śmietanę wymieszaną z musztardą delikatesową, wymieszać i doprawić do smaku.
- KROK 6 Ewentualnie można dodać odrobinę kawy zbożowej. Pod sam koniec dla koloru można dodać kawałki pomidorów koktajlowych. Przed podaniem posypać świeżo siekanym szczypiorkiem.