

Żołądki drobiowe w sosie pietruszkowym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg żołądków z kurczaka	1
mała cebulka	1
łyżki mąki pszennej	2
łyżki masła	2
Liść laurowy suszony Prymat	2
ziarenka ziela angielskiego	3
pęczek natki pietruszki	1
sól, pieprz mielony	do smaku:
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żołądki oczyścić i umyć dokładnie, przełożyć do rondla, dodać liście laurowe i ziele angielskie, podlać 1-1,5 szkl. wody i dusić ok. 40-60 min.. Cebulę i czosnek obrać, drobniutko posiekać. Natkę opłukać, osączyć, posiekać. Miękkie masło utrzeć z mąką na pastę. Kiedy żołądki będą już prawie miękkie, dodać cebulkę i czosnek, dusić 10 min., następnie doprawić solą, pieprzem i dodać pastę maślano-mączną, mieszać aż się rozpuści i zagęści sos, dusić jeszcze 5-10 min. Na koniec dodać 3/4 natki, wymieszać i już nie gotować, ale odstawić pod przykryciem na 10-15 min.. Podawać z kopytkami albo kaszą, posypane resztą natki.