Gulasz z serc z imbirem

LUNA19

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serca wieprzowe	1 kg
marchew	1 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
jałowiec	5-6 ziaren
sól	do smaku
pieprz	dp smaku
imbir starty	2 łyżki
cebula	1 szt
tłuszcz do smażenia	2 łyżki
koncentrat pomidorowy	2 łyżeczki
mąka	2 łyżki
Imbir mielony Prymat	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serca oczyścić i dobrze wypłukać. Zalać wodą dodać jałowiec i listki laurowe i ugotować ok 35-40 min. W początkowej fazie gotowania zebrać pianę. Ugotowane serca wyjąć a wywar odcedzić. Serca pokroić w paseczki. W głębokiej patelni rozgrzać tłuszcz, dodać cebulę i pokrojone serca oraz drobno posiekany imbir i cieniutko pokrojoną marchewkę. Podsmażyć chwilę i podlać wywarem ok 1 szklankę. Dodać imbir w proszku, doprawić solą i pieprzem i dusić ok 20 min. Pod koniec dodać koncentrat i podprawić rozrobioną w niewielkiej ilości wywaru mąką. Podawać z ziemniakami i przetworami z warzyw.