

żołądki w pomidorach



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żołądki drobiowe	60 dag
cebula	2 szt
puszka pomidorów bez skórki	
przyprawa uniwersalna Kucharek	
pieprz, sól	
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	
sos sojowy	
masło	2 łyżki
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żołądki myjemy i kroimy w plastry. Gotujemy w małej ilości wody. Odcedzamy, ponownie zalewamy wodą i gotujemy z Vegetą, liściem laurowym, pieprzem i zielem. Cebulę obieramy, kroimy w piórka i szklimy na łyżce masła. Dodajemy do żołądków. Dusimy na małym ogniu. Wlewamy pomidory, doprawiamy pozostałymi przyprawami i jeszcze dusimy. Z maki i reszty masła robimy zasmażkę i dodajemy do potrawy. Gotujemy, aż zgęstnieje. Podajemy z młodymi ziemniakami i mizerią.