Sos z żołądków wg Ewy Z.

ANECIK1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żołądki drobiowe	1 kg
marchewka	2 szt
pietruszka	1 szt
ziele angielskie	2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
śmietana 36%	250 ml
mąka	1,5 łyżki
masło	2 łyżki
koperek	
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żołądki czyścimy, dobrze myjemy, kroimy w paseczki i zalewamy wodą tak by je pokryć. Gotujemy do miękkości z warzywami, listkiem, zielem angielskim i kostką bulionową.

Gdy żołądki już są miękki na patelni rozpuszczamy margarynę, dodajemy do niej mąkę a następnie wlewamy po trochu wywaru z żoładków. Śmietanę rozrabiamy szklanką sosu z patelni i dodajemy do pozostałej części, dorzucamy do patelni żołąki i pokrojoną w kostkę marchewkę. Całość doprawiamy solą, pieprzem i wrzucamy sporo koperku.