

gulasz z żołądków indyjskich



AGNIESZKA185



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żołądki indyjskie	0,5 kg
cebula biała	1 duża
tymianek,	0,5 łyżka
majeranek	0,5 łyżka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	0,5 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żołądki umyć i ugotować do miękkości w bulionie. Po wystygnięciu (bulionu nie wylewamy) kroimy w cienkie plasterki i podsmażamy na maśle z dodatkiem oliwy. Gdy będą dobrze brązowe dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę i chwilę podsmażamy. Opruszamy ziołami(tymianek,majeranek,zioła prowansalskie) i podlewamy bulionem z żołądków. Chwilę dusimy aby potrawa nabrała aromatu około 20 minut.Doprawiamy do smaku solą i pieprzem według uznania. Na koniec zasmażką zrobioną na maśle zgęszczamy sos