

Gulasz z serc indyczych



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serce indycze	500 g
kapusta młoda	200 g
marchewka	1 szt
cebula	1 szt
sól, pieprz, Przyprawa do zup Kucharek-	do smaku
mąka ziemniaczana	2 łyżeczki
posiekany koperek	1 łyżka
woda	1 l
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serca umyć i pokroić wzdłuż na cztery części.

Marchew i cebulę obrać, umyć i pokroić: cebulę w piórka a marchew w talarki.

Kapustę pokroić w kostkę.

Na patelnię wlać oliwę, podgrzać i podsmażyć serca, dodać cebulę i marchew i dalej podsmażać od czasu do czasu mieszając.

Podlać wodą, dodać koperek i dusić do miękkości.

Doprawić do smaku.

Zagęścić sos mąką ziemniaczaną rozmieszaną z odrobiną wody.

Zagotować.

Podawać z kaszą.