

Żołądki w sosie



JETA72



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żołądki drobiowe	80 dag
koperek	1/2 pęczka
marchew	1 sztuka
cebula	1 sztuka
bulion drobiowy	1/2 szklanki
śmietana 12%	1/3 szklanki
mąka	1 łyżka
masło	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz do smaku	
cukier	szczypta
olej do smażenia	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Żołądki oczyścić z błonek i tłuszczu. Pokroić na kawałki.
- KROK 2 Żołądki obsmażyć na oleju. Następnie zalać lekko osoloną wodą i gotować około godziny.
- KROK 3 Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach.
- KROK 4 Cebulę obrać i pokroić w kostkę.
- KROK 5 Koperek umyć i drobno posiekać.

- KROK 6 Na patelni rozpuścić masło. Podsmażyć marchewkę i cebulę. Warzywa oprószyć mąką. Cały czas mieszając wlać bulion. Po 10 minutach dodać koperek i śmietanę. Sos doprawić do smaku solą, pieprzem oraz cukrem.
- KROK 7 Żołądki odlać, włożyć do sosu.
- KROK 8 Podawać z ziemniakami.