

Żołądki drobiowe z papryką



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg żołądków z kurczaka	1
cebula	1
strąka papryki żółtej i czerwonej	po 1/2
łyżeczki mąki kukurydzianej	2
pęczka cienkiego szczypiorku	1/2
łyżki masła	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żołądki oczyścić, wypłukać. Zalać zimną wodą, zagotować i odlać. Zalać ponownie, tym razem gorącą czystą wodą do m/w 3/4 wysokości mięsa. Dodać 2 liście laurowe i gotować na małym ogniu ok. 1 godziny aż będą miękkie, można pokroić na mniejsze kawałki. Cebulę i papryki oczyścić, pokroić w kostkę. W rondlu roztopić masło, zeszklić cebulę a gdy się zezłoci dodać papryki i lekko podsmażyć. Warzywa przełożyć do żołądków. Doprawić solą, pieprzem, papryką, dusić 5 min.. Oprószyć mąką kukurydzianą, zagotować mieszając. Podawać posypane obficie posiekanym szczypiorkiem, z dodatkiem ziemniaków z wody albo pieczywem...