

Gulasz z żołądków drobiowych z musztardą



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żołądki drobiowe	50 dag
Musztarda sarepska Prymat	2-3 łyżeczki
mąka	1-2 łyżki
śmietanka 12%	1/2 szklanki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Kostka Kucharek	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Żołądki, oczyścić, umyć i w razie potrzeby pokroić. Zalać je wodą, tak żeby je tylko przykrywała (w razie potrzeby uzupełniać), dodać kostkę Kucharek i ugotować do miękkości mięso.
2. Dodać musztardę i pieprz. Mąkę rozrobić w niewielkiej ilości wody, dodać do gulaszu i cały czas mieszając zagotować.
3. Dodać śmietankę i podgrzać.
4. Podawać z kaszą lub ziemniakami.