Gulasz curry z żołądków drobiowych

IWUSIA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

żołądki drobiowe	1 kilogram
cebula biała	40 dag
czosnek	3-5 ząbków
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 opakowanie
woda	1 szklanka
szczypior	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Żołądki myjemy oczyszczamy osuszamy i kroimy w mniejsze kawałki.
2. Cebulę i czosnek kroimy w drobną kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej i wkładamy cebulkę z czosnkiem i podsmażamy. Dodajemy żołądki, wodę i doprawiamy przyprawą curry.
3. Następnie przykrywamy patelnię i na małym ogniu dusimy ok. 1 godzinkę.
4. Gulasz podajemy z ryżem, posypany szczypiorkiem.