

żołądki w pomidorach



MONISIA1977



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żołądki drobiowe	60 dag
cebula	2
puszka pomidorów bez skórki	
Kucharek przyprawa do potraw	
sól	
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
majeranek	
papryka mielona	
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	
sos sojowy	
masło	2 łyżki
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

żołądki kroimy w plastry gotujemy w małej ilości wody odcedzamy ponownie gotujemy z kucharkiem liściem pieprzem i zielem cebulę kroimy w piórka i szklimy na łyżce masła dodajemy do żołądków dusimy na małym ogniu wlewamy pomidory doprawiamy z mąki i reszty masła robimy zasmażkę i dodajemy do potrawy gotujemy 10 min