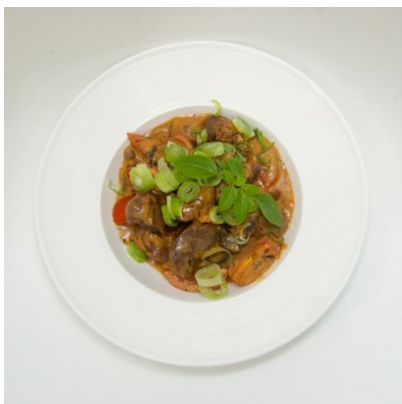


Przepis dnia III, odc. 7: Żołądki indycze w sosie musztardowo-śmietanowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żołądki indycze	8 szt.
cebula	2 szt.
czosnek	3 ząbki
pieczarki	10 szt.
olej rzepakowy	
rosół z kury Kucharek	2 szklanki pozostałego z żołądków
śmietana 30%	200 ml
Musztarda delikatesowa Prymat	2 łyżki
szczypiorek	z dymki
pomidorki koktajlowe	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
tymianek	
Liść laurowy suszony Prymat	
kminek Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotować wszystkie składniki

- KROK 2 Żołądki indycze gotujemy w rosole z kury z dodatkiem liści laurowych przez około pół godziny.
- KROK 3 W dużym rondlu, na oleju podsmażyć pieczarki, cebulę i czosnek na złoty kolor, doprawiamy papryką ostrą, tymiankiem, kminkiem.
- KROK 4 Dodać pokrojone w plastry żołądki indycze i po 5 minutach smażenia zalać rosółem.
- KROK 5 Dusić do momentu, aż żołądki będą bardzo miękkie (około pół godziny). Następnie dodać śmietanę wymieszaną z musztardą delikatesową, wymieszać i doprawić do smaku.
- KROK 6 Ewentualnie można dodać odrobinę kawy zbożowej. Pod sam koniec dla koloru można dodać kawałki pomidorów koktajlowych. Przed podaniem posypać świeżo siekanym szczypiorkiem.