

serca duszone na ostro



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serca drobiowe	75 dkg
bulion	1 litr.
cebula biała	1 szt.
masło	2 łyżki
Ziele angielskie mielone Prymat	4 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
papryczka chilli	2 łyżki
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
mąka	2 łyżki
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serca zalej wodą i gotuj 20 minut. Przepłukaj wodą. Podgrzej bulion, dodaj serca, ziele i liście laurowe, dodaj sól i pieprz. Gotuj ok. 15 minut. Cebule pokrój i podsmaż na maśle. Dołóż do serc razem z papryką chili i koncentratem pomidorowym. Z mąki zrób podbitkę i zagęść nią sos. Dopraw do smaku.