sos z podrobów

ANJA3107

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pęczek pietruszki	1 szt
marchew	1 szt
seler naciowy	1 szt
masło	15 g
mąka kukurydziana	1 łyżeczka
bulion	0,5 l
podroby	0,5 l
cebula	1 krążki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W trakcie pieczenia kurczaka ugotować na małym ogniu szyję, serce i żółądek z pokrojoną marchwią, cebulą, pęczkiem pietruszki i selerem.
Rosół odcedzić. Następnie posiekać serce i żołądek. Wątróbkę pokroić i udusic na maśle.
Powstały w czasie pieczenia sos dodać do bulionu i zagotować. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z 2 łyżkami wody i zagęścić nią sos. Mieszając gotować na średnim ogniu 2 min. Dodać serce, żołądek i wątróbkę. Wlać do sosjerki.