

Żołądki drobiowe z marchewką



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żołądki drobiowe	50 dag
marchew	3 szt
ząbek czosnku	1 szt
fasolka szparagowa	5 dag
olej	1 łyżka
mąka	1 łyżka
śmietana	2 łyżki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
ziele angielskie	
sól	
pieprz	
bulion	1 kostka
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żołądki umyć, oczyścić, pokroić. Wrzucić na patelnię z rozgrzanym olejem, krótko podsmażyć. W garnku zagotować wodę, wrzucić kostkę bulionową oraz podsmażone żołądki. Dodać troszkę soli, majeranek, ziele angielskie i listek laurowy. Wszystko dusić, aż żołądki będą miękkie, co chwilę podlewać wodą. Na patelni podsmażyć posiekaną cebulkę i czosnek. W rondelku ugotować marchewkę pokrojoną w talarki i pocięte na kawałki szparagi. Gdy żołądki będą miękkie dodać ugotowane warzywa i cebulkę z czosnkiem. Podprawić potrawę śmietaną zamieszaną z mąką i wodą. Dodać sól i pieprz. Zagotować.