

GULASZ Z SERC



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serca wieprzowe	1,80 kg
mąka	60 g
koncentrat pomidorowy	110 g
tłuszcz	
sól	
papryka	
cebula	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serca umyć, wycisnąć krew, wyciąć żyły i kanaliki, zalać zimną wodą i gotować.
Gdy zmiękną, pokrajać w plastry lub kostkę.
Serca podsmażyć na tłuszczu z cebulą, przełożyć do rondla, podlać wodą i dusić do miękkości.
Do miękkiego mięsa wlać rozmieszaną mąkę z wodą, przecier pomidorowy, przyprawy i zagotować.