Serduszka w sosie koperkowym



ELI82

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serca drobiowe	1/2 kg
mąka	1/2 szkl.
woda	
sól, pieprz	
olej z pestek dyni	
kostka rosołowa	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serca wrzucamy do wody z kostką rosołową, przyprawiamy. Gotujemy aż podroby będą miękkie. Do naszego bulionu dodajemy odrobinę oliwy z pestek dyni do smaku. W szklance rozrabiamy mąkę z niewielką ilością wody, dodajemy suszony koperek, mieszamy, wlewamy na wrzący bulion. Smacznego !