

Mój przepis na...: Żołądki duszone w sosie musztardowym z pietruszka i koperkiem, odc. 34



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

żołądki indycze	1 kg
rosół z kury Kucharek	1,5 l
Sos musztardowy	
olej rzepakowy	2 łyżki
masło	1 łyżka
cebula	2 szt.
czosnek	2 ząbki
Musztarda delikatesowa Prymat	2 łyżki
miód wielokwiatowy	1 łyżka
jogurt gęsty	1 szklanka
koperek	1 pęczek
natka pietruszki	1 pęczek
Sól ziołowa jodowana Prymat	szczypta
Pieprz biały mielony Prymat	szczypta
Gałka muskatołowa mielona Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte i osuszone żółdki kroimy w paski i gotujemy do miękkości w rosole.
- KROK 2 Na patelni z rozgrzanym olejem rzepakowym i masłem podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę oraz plastry czosnku.
- KROK 3 Następnie dodajemy miód, musztardę, sól ziołową do smaku oraz jogurt naturalny. Całość dokładnie mieszamy.
- KROK 4 Wsypujemy posiekaną natkę pietruszki oraz koperek. Przyprawiamy do smaku białym pieprzem i gałką.
- KROK 5 Ugotowane żółdki podajemy z sosem musztardowym.