Gulasz z serc wieprzowych

HALINA17

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serca wieprzowe	60 dag
przyprawa uniwersalna Kucharek	2 łyżki
woda	0,6 litra
Czosnek suszony Prymat	1 płaska łyżeczka
mąka	1 łyżka
olej	2 łyżki
sól do smaku	
pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serca wieprzowe dobrze płuczemy i czyścimy.Zalewamy gorąca wodą i gotujemy do miękkości. Miękkie serca wyciągamy i kroimy w kostkę. Do wywaru z serc dodajemy vegete, czosnek. Doprawiamy solą i pieprzem. Robimy zasmażkę z mąki i oleju. Rozprowadzamy w sosie. Dodajemy pokrojone serca.Gotujemy 5 minut. Podajemy z ziemniakami.