

Gulasz z żóładków inaczej



JOANNA121



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żóładki	50 dag
śmietana 18-procentowa	1 opakowanie
zielona pietruszka	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żóładki gotować z marchewką (2-3) i pietruszką (2-3) aż zmiękną, odcedzić z płynu, ale nie wylewać go. Poczekać aż żóładki przestygną, pokroić je drobno i podsmażyć na łyżce oleju słonecznikowego z dodatkiem kostki cebulowej aż się zarumienią. Płyn z gotowania zabielić łyżką mąki i dodać śmietanę. Zalać podsmażone żóładki. Gotować kilka minut. Na koniec całość posypać spora ilością natki pietruszki. Gotowe