

Flaczki z żołądków drobiowych



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

żołądki drobiowe	1 kilogram
udka kurczaka	2 sztuki
skrzydełka z indyka	1 sztuka
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
por (biała część)	1 sztuka
seler korzeniowy	1 sztuka
cebula	1 sztuka
ząbki czosnku	2 sztuki
koncentrat pomidorowy	190 gramów
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	4 ziarna
Ziele angielskie całe XXL	3 ziarna
masło 82%	2 łyżki
mąka	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żołądki umyłem, oczyściłem, zalałem wodą, zagotowałem. Gotowałem kilka minut, odcedziłem. Ponownie zalałem świeżą wodą (ok.1,5 l), posoliłem, dodałem pieprz w kulkach, ziele angielskie i liście laurowe. Gotowałem pod przykryciem 30 minut.

Dodałem umyte i oczyszczone udka kurczaka i skrzydło z indyka oraz pokrojoną w kawałki włoszczyznę i cebulę. Gotowałem pod przykryciem przez ok. 1 godzinę do momentu, aż żołądki były miękkie. Wyjąłem mięso, obrałem z kości, pokroiłem. Żołądki w paski. Warzywa drobno pokroiłem.

Do wywaru dodałem koncentrat pomidorowy i przeciśnięty czosnek. Doprawiłem solą, gałką, ostrą i słodką papryką oraz majerankiem.

Przygotowałem zasmażkę. Masło rozpuściłem, dodałem mąkę, rozprowadziłem, dodałem do gotującego się wywaru. Następnie dodałem pokrojone mięso oraz warzywa, gotowałem 2 minuty. Doprawiłem do smaku.