

Żołądki słodko-kwaśne Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żołądki drobiowe	1 kg
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
cebula biała	1 sztuka
czosnek	4 ząbki
sos sojowy	2 łyżki
kostka mięsna	1 sztuka
cukier	1 łyżeczka
ocet ryżowy	1 łyżka
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
olej do smażenia	5 łyżek
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarenka
sos chili	1 (czosnkowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pozostałe składniki:

1 paczka makaronu ryżowego wstążki Tao Tao

1 łyżka kurkumy

2 łyżki koncentratu buraczanego Krakus

Umyte żołądki zalać wrzątkiem, dodać liście laurowe, ziele angielskie, kucharek i ugotować. Marchewkę i pietruszkę pokroić w kostkę, cebulę w piórka, czosnek przecisnąć przez praskę. Żołądki wyjąć z wywaru (wywar zachować), ostudzić, pokroić, wrzucić na gorący olej i chwilę przesmażyć. Dodać cebulę i czosnek, chwilę smażyć, dodać jarzyny, kostkę mięsną, sosy jeszcze chwilę podsmażyć. Podlać wywarem (na reszcie wywaru można ugotować zupę) z żołądków, przykryć i dusić aż wszystko będzie miękkie. Doprawić cukrem i octem ryżowym. Mąkę rozprowadzić odrobina wody, wlać do żołądków, wymieszać i zagotować.

Do dwóch garnków wlać tyle wrzącej wody, żeby przykryła po pół paczki makaronu. Do jednego garnka dodać kurkumę i pół paczki makaronu. Do drugiego garnka dać koncentrat buraczany i drugą połowę makaronu. Makaron trzymać w wodzie 5 minut i odcedzić. Na środek talerza dać porcję makaronu żółtego i różowego. W koło makaronu rozłożyć gulasz z żołądków. Smacznego!