Potrawka z żołądków drobiowych Eli

ELI_555

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żołądki drobiowe	1/2 kg
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
pieczarki	1/4 kg
marchewka	1 sztuka
duży biały por	1 sztuka
cebula	1 sztuka
paseczki bambusa z zalewy	1 łyżka
sos sojowy ciemny	1 łyżka
sos sojowy grzybowy	1 łyżka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
sól	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
olej do smażenia	5 łyżek
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
imbir	1 pokrojony
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarenka
sos chili	1 (czosnkowy)
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

500 g grubego makaronu-ja dałam muszelki

Umyte żołądki zalać wodą,dodać kucharka,liście laurowe,ziele angielskie i ugotowac do miękkości.Wyjąć z wywaru(wywar zachować na zupę),ostudzić i pokroić w paseczki.Por pokroić w półkrążki,pieczarki w ćwiartki,paprykę w prostokąty,marchewkę w ćwierćkrążki,cebulę w piórka.Marchewkę zalać wrzątkiem,gotować 3 minuty i odcedzić.Żołądki przesmażyć na oleju i przełożyć do rondla.Na pozostałym po żołądkach oleju,przesmażyć pieczarki z cebulą i dodać do żołądków.Przesmażyć pora i paprykę i dodać do żołądków razem z marchewką.Dodać sosy,imbir,bambusa,czosnek granulowany,wymieszać,podlać wodą i dusić 10 minut.Doprawić solą,pieprzem i maggi do smaku.Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić woda,wlać do potrawki,wymieszać i zagotować.Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu.Na środek talerzy wyłożyć makaron.W koło makaronu wyłożyć potrawkę.Smacznego,