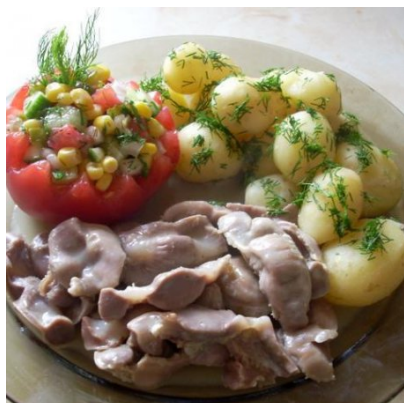


Żołądki kurze w sosie czosnkowym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żołądków z kurczaka	1 kg
duża główka czosnku	1
Liść laurowy suszony Prymat	2
łyżeczki mielonego pieprzu	1/4
łyżeczki soli	1/2
czubate łyżeczki masła	2
łyżeczki mąki pszennej	3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dość dużo czosnku, ale wierzcie mi - w tym tkwi urok tego gulaszu :-)

Żołądki dokładnie oczyścić, wypłukać. Można pokroić w paski, ale niekoniecznie. Przełożyć do rondla, zalać dwiema szklankami wody, dodać liście laurowe i ziele angielskie. Dusić pod przykryciem, na niedużym ogniu, ok. 40 min, aż będą prawie miękkie. Czosnek obrać, drobno posiekać, dodać do żołądków razem z solą i pieprzem, dusić kolejne 15min. Miękkie masło utrzeć z mąką na jednolitą pastę i przełożyć do rondla, zagotować mieszając, dusić jeszcze kilka minut. Podawać z ziemniakami lub kaszą i ulubioną surówką. Ilość czosnku może niektórych zniechęcać, ale uwierzcie, że wcale nie jest go zbyt dużo.