

Żołądki duszone



SYLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żołądki kurzące	1 kg
cebula	3 szt
papryka czerwona	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

gotujemy żołądki aż będą miękkie. Cebulę i paprykę kroimy w kostkę, smażymy. Doprawiamy przyprawami i dusimy pod przykryciem podlewając wodą. Na koniec dodajemy przecier pomidorowy i gotowe