

Gulasz z serc drobiowych



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serca drobiowe	1 kg
cebula	3 sztuki
woda	3-4 szklanki
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
śmietana	3-4 łyżki
Koperek suszony Prymat	do smaku
olej do smażenia	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serca umyć, oczyścić i ugotować. Ugotowane smażyć na patelni. Dodać pokrojoną w paseczki cebulkę i poczekać aż się zarumieni a serca zmiękną. Następnie dodać wodę wymieszaną ze śmietaną i przyprawić do smaku. Dusić ok 10 min. Posypać koperkiem. Smacznego !!