

Potrawka z serc drobiowych



DOROTA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serca	60 dag
pieczarki	20 dag
włoszczyzna	1/2 porcji
olej	2 łyżki
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	zioła
natka pietruszki	posiekana
cytryny	1 plaster
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serca starannie oczyścić z tłuszczu, włożyć do wrzącej wody, dodać włoszczyznę, osolić i gotować na wolnym ogniu. Miękkie serca wyjąć, ostudzić, przekroić na połówki. Warzywa pokroić w słupki. Pieczarki posiekać, podsmażyć na łyżce oleju, dodać masło, a gdy się stopi wsypać mąkę. Rozprowadzić zasmażkę zimnym wywarem z serc, zagotować, włożyć serca, warzywa, cytrynę doprawić ziołami, solą i pieprzem. Przełożyć potrawkę do salaterki i posypać zieleniną.