

Gęsie żołądki (gęsie pipki)

Autor: **jacula1**

Przepisów: 2 Ocena: 15



3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- żołądki gęsie(mogą być indycze), 1kg
- cebula, 1/2-1kg
- czosnek, 5-10ząbków
- curry, 1-1,5łyżeczki
- sól, do smaku
- pieprz, do smaku
- gęsi smalec lub olej, 2łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Żołądki myjemy i parzymy na sitku 4 razy!!!
- 2 cebulę kroimy w piórka i dusimy wraz z czosnkiem
- 3 dodajemy żołądki(mogą być pokrojone w grubsze paski) dolewamy wodę i łyżeczkę curry
- 4 Dusimy pod przykryciem do miękkości ok.50min dolewając ewentualnie wody wg potrzeby, solimy i pieprzymy do smaku
- 5 wstawiamy na 15 min do piekarnika w temp.160st.pod przykryciem, potem zdejmujemy pokrywę i pieczemy jeszcze 10-15min
- 6 podawać na ciepło do ziemniaków lub z chlebem

Twoje notatki do przepisu: