

Gulasz z żołądków drobiowych



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2332** Ocena: **51868**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1/2 kg żołądków drobiowych
- 1-2 pęczki koperku
- 1/2 małego kubka kwaśnej śmietany
- 2 płaskie łyżki mąki
- Liść laurowy
- 2-3 ziarenka ziela angielskiego
- Vegeta
- Sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Żołądki czyszcimy ,zalewamy wodą ,gotujemy ,zbieramy pianę. Dodajemy liść laurowy ,ziele angielskie i 2 łyżeczki vegety. Gotujemy 2 godz. Na małym ogniu. Pod koniec gotowania dodajemy śmietanę wymieszaną z mąką. Doprawiamy solą i pieprzem i wrzucamy koperek.

Twoje notatki do przepisu: