

Gulasz z żołądków drobiowych



Autor: **MEG110278**
Przepisów: **173** Ocena: **4776**

1-2 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- żołądki drobiowe ok 3/4 kg
- 1 cebula
- 1 pęczek natki
- sól, pieprz
- 3 łyżki mąki

Sposób przygotowania:

- 1 Żołądki dokładnie umyć i pokroić. Wrzucić do garnka z osoloną wodą i gotować ok 40 min. Dodać posiekaną cebulę i natkę. Zrobić zaprawkę (1 szkl wody + 3 łyżki mąki) i wlać do podrobów. Dusić jeszcze 10 - 15 min. Doprawić solą i pieprzem.
- 2 SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: