

Krupnik na żołądkach drobiowych wg. przepisu Magdy Gessler



Autor: **Bellapi**
Przepisów: **185** Ocena: **2550**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- 700g żołądków drobiowych
- 1 szkl. kaszy pęczak
- 200 ml śmietany 18%
- 2 szklanki tłustego mleka (najlepiej takiego prosto od krowki :))
- 2 l wody
- 7 ziemniaków
- 3 marchewki
- 1 por
- 4 suszone grzyby
- 1 łyżka masła
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 4 liście laurowe
- sól, pieprz, szczypta kurkumy
- świeża natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Żołądki płuczemy, oczyszczamy i kroimy. Pęczak płuczemy w zimnej wodzie. Mięso i kaszę zalewamy zimną wodą i mlekiem. Wrzucamy grzyby, ziele angielskie, liść laurowy i sól. Całość gotujemy na małym ogniu pod przykryciem. Marchewki obieramy i kroimy w kostkę, białą część pora również kroimy w półplasterki. Dodajemy do zupy po 15 min od zagotowania. Ziemniaki kroimy w kostkę wrzucamy po 15 min od zagotowania marchewki. Przed końcem gotowania kiedy żołądki i kasza będą miękkie dodajemy do zupy masło i śmietanę wcześniej zahartowaną w niewielkiej ilości zupy. Całość doprawiamy do smaku solą i pieprzem oraz szczyptą kurkumy dla nadania pięknego koloru. Podajemy ze świeżą natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: