

Kurze pipki w sosie własnym



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51820**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500 g żołądków drobiowych
- 2 marchewki
- 800 ml bulionu drobiowego
- 5 liści laurowych
- 1 ząbek czosnku
- 2 cm imbiru
- 100 g brunatnych pieczarek
- 1 por (biała część)
- Sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Żołądki myjemy, oczyszczamy, kroimy w paski. Zalewamy zimnym bulionem, dodajemy liście, szczyptę soli, gotujemy 1 godzinę, co jakiś czas usuwając „szumowiny”.
Marchewki kroimy w talarki, pieczarki tak, jak lubimy. Por siekamy.
Dodajemy do mięsa, dusimy przez kwadrans.
Przygotowujemy zasmażkę.
Masło rozpuszczamy, wsypujemy mąkę, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, chwilę smażymy, dodajemy wywar, rozprowadzamy, dodajemy do całości, cały czas mieszając.
Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: