

Potrąwka z serduszek drobiowych



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2538** Ocena: **18860**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- serca drobiowe 40 dag
- Włoszczyzna 1 pęczek
- Śmietana 1/4 szklanki
- Natka pietruszki posiekana 4 łyżki
- sól i pieprz do smaku
- Liść laurowy
- Czosnek 3 ząbki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Serduszka umyć, oczyścić z błonek, włożyć do osolonej wrzącej wody, z dodatkiem listka laurowego i czosnku. Gotować na wolnym ogniu i w połowie gotowania, włożyć umyte, pokrojone warzywa. Miękkie serca wyjąć z wywaru, pokroić w plasterki, włożyć z powrotem do wywaru, przyprawić pieprzem do smaku i zaciągnąć śmietanką. Dusić pod przykryciem przez chwilę, posypać natką pietruszki potrawkę podawać z młodymi ziemniakami lub kaszą.

Twoje notatki do przepisu: