

Żołądki indyjskie w sosie chrzanowym



Autor: **Chillnezka**
Przepisów: **136** Ocena: **2769**



3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 700 g żołądków indyjskich (to minimalna ilość, ponieważ po oczyszczeniu odpada 20%)
- 3 plasterki margaryny zwykłej lub mlecznej
- 1 mała cebula
- 10 - 12 ziaren czarnego prażonego pieprzu
- 4 łyżeczki tartego chrzanu (świeży lub ze słoiczka)
- 2 kopiate łyżki kwaśnej śmietany 12% lub 18%
- 1 kopiate łyżka mąki pszennej
- 2 łyżki siekanego koperku (świeży lub mrożony)
- woda
- sól morską, słodka wędzona papryka, pieprz świeżo zmielony
- 1 łyżka sosu sojowego

Sposób przygotowania:

- 1 Żołądki opłukać i wyfiletować: wyciąć środek i błonki zewnętrzne, by zostały czyste mięśnie.



- 2 Pokroić na średniej wielkości kawałki, w rondlu roztopić margarynę i wrzucić mięso. Obsmażyć z każdej strony, posolić, a gdy żołądki nie będą już krwistego koloru, zalać 500 ml wody, wrzucić ziarna pieprzu i dusić pod przykryciem około 1 godziny. W razie potrzeby uzupełniać wodę w rondlu tak, aby zakrywała żołądki.



- 3 Po tym czasie wyciągnąć mięsne kawałki na talerz, pokroić cebulę w kostkę i wrzucić do wywaru, dusić maksymalnie 10 minut, bo ma pozostać chrupka. W kubku sporządzić "zaklepkę" z niewielkiej ilości wody, śmietany i wody, dokładnie wymieszać, by nie było grudek i wlać do rondla (najlepiej na ten moment zdjąć go z ognia). Sos doprawić sosem sojowym, dodać chrzan, słodką wędzoną paprykę, pieprz, wsadzić do niego żołądki i razem gotować do 10 minut, by całość się połączyła i była ciepła. Na minutę przed końcem wrzucić koperek, wymieszać. Serwować z tłuczonymi ziemniakami i mizerią z ogórków.



Twoje notatki do przepisu: