

Żołądki z kurcząt w sosie śmietanowo-pomidorowym.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18239**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- żołądki z kurcząt 1 kg
- cebula 3 średnie
- kurkuma 1/2 łyżeczki
- czosnek granulowany 1/2 łyżeczki
- imbir 1/2 łyżeczki
- Majeranek 1 łyżka
- wegeta,sól,pieprz,maggi
- śmietana 18 % 3 łyżki
- mąka 1 łyżka
- Koncentrat pomidorowy 1 łyżka
- masło 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Żołądki dokładnie wyczyścić i kilka razy wypłukać.
Zalać wodą i gotować 5 min.wodę odlać,powtórzyć takie obgotowanie 2 x.
Wystudzone pokroić na mniejsze części zalać bulionem i gotować do miękkości.
Osobno pokroić cebulkę w piórka i zeszklić na maśle
Dodać do żołądków.Doprawić wszystkimi przyprawami ,gotować 10 min..
Mąkę roztrzepać w małej ilości wody wlać do żołądków.
Na koniec dodać koncentrat pomidorowy i śmietanę zahartowaną sosem.
Jeśli jest konieczność doprawić do smaku.

Smacznego zyczeń!

Twoje notatki do przepisu: