



Cena: 8,90 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia: Polska

Temperatura przechowywania: 0°C do 4°C

Opis produktu

Smak serduszek drobiowych odrobinę przypomina wątróbkę. Serca z kurcząt fantastycznie współgrają z pieczarkami i cebulką. Do podania z podpiekanyą świeżym pieczywem i kiszoną kapustą. Mniem :)

Propozycja: serca drobiowe z pieczarkami

Składniki:

600 g serc drobiowych

200 g pieczarek

1 cebula

1,5 -2 łyżki masła

pieprz, sól do smaku (ja daję sporo pieprzu!)

opcjonalnie 1 łyżka śmietanki lub mleka na koniec

Cebulę kroimy w kosteczkę. Podsmażamy na maśle, delikatnie posypujemy solą.

Dorzucamy pokrojone w paski pieczarki i smażymy.

Oczyszczamy serca z żyłek i przecięte na pół dorzucamy do podsmażonej cebuli z pieczarkami.

Mocno doprawiamy pieprzem i smażymy.

Na koniec dodajemy odrobinę mleka lub śmietanki i mieszamy.

Smacznego :)