

ŻOŁĄDEK Z KURCZAKA

Cena: 8,90 zł



Opis słownikowy

Kraj pochodzenia:	Polska
Producent	SKLEP MIĘSNY KOWALCZYK
Temperatura przechowywania:	0°C - 4°C

Opis produktu

Surowe żołądki drobiowe w 100 gramach posiadają wartość energetyczną 94,0 kcal.

Propozycja: żołądki z kurczaka w sosie śmietanowym

Składniki:

50 dag żołądków z kurczaka,
1 średnia cebula,
200 ml rosołu drobiowego (może być z kostki)
1 płaska łyżka mąki,
50 ml śmietany kremówki,
2 łyżki tłuszczu do smażenia,
sól i pieprz do smaku

Żołądki oczyścić umyć i osączyć na sicie. Na patelni rozgrzać tłuszcz. Wrzucić żołądki. Obsmażyć na złoty kolor. Posolić i popieprzyć. Dodać obraną i pokrojoną w "wiórki" cebulę. Zeszklić. Podlać rosołem i dusić do miękkości mięsa. (w miarę ubytku płynu podlewać wodą). Mąkę wymieszać ze śmietaną i odrobiną wody. Wlać do żołądków. Zagotować.

Smacznego :)