

Gulasz drobiowy

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonale smakuje

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- żołądki drobiowe - 1/2 kg
- śmietana - 1/2 szkl.
- cebula - 1 szt.
- masło - 1 łyżka(i)
- sos sojowy - 2 łyżeczka(i)
- pęczek koperku -
- sól, pieprz -
- włoszczyzna/bez kapusty/ - 1 pęczek

Etapy przyrządzania:

1. Żołądki oczyścić i gotować w osolonej wodzie 30 minut. Gdy żołądki będą na wpół miękkie, dodać do nich pokrojone w kostkę warzywa. Gotować razem do miękkości. Wyjąć żołądki i pokroić w paseczki. Włoszczyznę osączyć i pokrajać w plasterki. Cebulę posiekać w drobną kostkę. W rondlu roztopić masło, przełożyć do niego mięso i warzywa, wlać śmietanę i dodać cebulę. Smażyć na wolnym ogniu cały czas mieszając. Doprawić sosem sojowym i pieprzem. Koperek posiekać i posypać potrawę.

Jak podawać?

z kaszą gryczaną lub pieczywem