Confit z żołądków

Przepis dodany przez użytkownika amif

ciekawe i smaczne danie

Czas przygotowania: 2 godziny
Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- żołądki drobiowe - 500 g
- olej - 500 ml
- listki laurowe - 2 szt.
- ząbki czosnku - 4 szt.
- ziele angielskie - 4 szt.
- ziarna pieprzu czarnego - 8 szt.
- sól, pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Umyte, oczyszczone i osuszone żołądki wkładamy do garnka, dodajemy przyprawy i zalewamy olejem, tak aby wszystkie żołądki były przykryte. Gotujemy na małym ogniu do miękkości (około godziny). Przed podaniem przerzucamy na rozgrzaną patelnię i smażymy chwilę na silnym ogniu, aby zrobiły się chrupkie. Odsączamy z tłuszczu, solimy i pieprzymy do smaku. Serwujemy z zieloną sałatą i grzankami. Tak przygotowane żołądki można przechowywać w lodówce w oleju, w którym się gotowały. Stanowią one wspaniałą przekąskę i smaczny dodatek do różnych sałatek.