

Gulasz z serduszek

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Danie z serc drobiowych.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 60 dag serc drobiowych -
- 2 cebule -
- 3 łyżki oleju -
- 1 łyżka mąki -
- 1 łyżeczka masła -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Serduszka dokładnie myje. Cebulę obieram, myje i kroję w plasterki. Rozgrzewam tłuszcz i rumienię na nim cebulę, dodaje serca, podlewam wodą i doprawiam solą i pieprzem. Duszę pod przykryciem do miękkości. Gdy serca są miękkie podprawiam mąką i dodaję łyżeczkę masła. Podaje z kaszą gryczaną.

