

Flaki z żołądków drobiowych

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Dla smakoszy flaków.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1,5 litra rosołu -
- 80 dag drobiowych żołądków -
- 2 marchewki -
- sól i pieprz -
- imbir -
- gałka muszkatołowa -
- majeranek -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Dokładnie myje żołądki, krótko gotuje, odcedzam i kroję w cienkie paski. Wkładam je do rosołu. Obieram i kroję w plastry marchewkę. Wrzucam ją do flaków. Gotowe falki doprawiam gałką, majerankime, solą, imbirem i pieprzem.

