

ŻOŁĄDKI DROBIOWE W POTRAWCE

Składniki:

- żołądki drobiowe
- cebula lub szalotka
- marchew
- pietruszka
- mąka
- [ziele angielskie](#),
[listek laurowy](#),
sól
- [koperek](#)
- olej

Wykonanie:

Żołądki umyć, wykroić tłuszcz, wrzucić na patelnię i krótko podsmażyć aż zmienią barwę. Następnie przełożyć do garnka wypełnionego wodą tak, aby były przykryte. Dodać sól, listek laurowy i kilka ziarenek ziela angielskiego. Na patelni usmażyć pokrojoną drobno cebulkę lub szalotkę, dodać do żołądków. Wszystko dusić aż żołądki będą miękkie.

Przygotować zasmażkę mączną i rozprowadzić ją z wywarem z duszonych żołądków. Wlać sos do żołądków, dodać dużo drobno posiekanego koperku, pokrojoną w kostkę marchewkę i pietruszkę, zagotować.

Sos powinien być dość gęsty. Co jakiś czas trzeba zamieszać sos, bowiem po dodaniu mąki sos może zacząć "przywierać" do dna.

Podawać z kopytkami lub kasza gryczaną.