




## Gryczana skrętka z gulaszem


 Fabijańscy

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

### Składniki:

makaron gryczany skrętka - 1 opakowanie  
drobiowe serduszka - 500 g  
cebula - 2 szt.  
bulion mięsny - 750 ml  
olej - trochę  
sól - do smaku

pieprz - do smaku  
majeranek - do smaku  
liście laurowe - kilka  
ziele angielskie - kilka  
koperki - garść

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Serduszka pokrój na plasterki, cebulę posiekaj, wrzuc wszystko na rozgrzany olej i smaż do chwili aż cebula się lekko zrumieni. Dodaj bulion, liść laurowy, ziele angielskie i pozostałe przyprawy. Gotuj na niewielkim ogniu aż serduszka będą miękkie - jakieś 30 min. W tym czasie ugotuj makaron według przepisu na opakowaniu. Pod koniec gotowania możesz zagęścić sos mąką rozmieszaną z zimną wodą. Posyp świeżym koperkiem przed podaniem. Smacznego :)