Żołądki z kurczaka w sosie z pieczarkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- żołądki z kurczaka - 1/2 kg
- por - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- pieczarki - 30-35 dag
- liść laurowy - 1 szt.
- śmietana - 3-4 łyżka
- koncentrat pomidorowy bio - 1 łyżeczka
- mąka kukurydziana - 1 łyżeczka
- papryka mielona - 1 łyżeczka
- majeranek suszony - 1 łyżka
- olej - 3 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- szczypiorek usiekany - do smaku
- sos sojowy - do smaku

Dodatkowe info:

Podawać z pieczywem lub ryżem i surówką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na rozgrzanym oleju podsmażyć pokrojony w pół krążki por, posiekany czosnek i pieczarki.

KROK 2: Żołądki dokładnie umyć, oczyścić, obgotować, odcedzić. Zalać świeżą gorącą wodą, dodać liść laurowy i gotować pod przykryciem do miękkości.

KROK 3: Pieczarki i por połączyć z miękkimi żołądkami, dodać majeranek, paprykę, dusić przez 5 minut. Śmietanę wymieszać z mąką, koncentratem, dodać do sosu, zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, posypać posiekanym szczypiorkiem.

KROK 4: Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, posypać posiekanym szczypiorkiem.