Żołądki z kurczaka z pieczarkami i papryką

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- żołądki z kurczaka - 1/2 kg
- pieczarki - 25 dag
- cebula - 1 szt.
- papryka czerwona - 1/3 szt.
- papryka żółta - 1/3 szt.
- papryka zielona - 1/4 szt.
- pietruszka - 1/2 szt.
- marchewka mała - 1 szt.
- liść laurowy - 1 szt.
- masło - 2 łyżka
- mąka pszenna - 2 łyżka
- czosnek - 2 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- papryka słodka mielona - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Żołądki w sosie podawać z ryżem, kaszą lub z pieczywem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzać masło, podsmażyć pokrojoną cebulę, czosnek, paprykę i pieczarki.

KROK 2: Oczyszczone, umyte żołądki obgotować, odcedzić, wlać pół litra wrzącej wody, dodać liść laurowy i gotować pod przykryciem do miękkości (około 1-1,5 godziny).

KROK 3: Po upływie 1 godziny gotowania żołądków dodać podsmażone warzywa, startą na tarce o dużych otworach marchew i pietruszkę.

KROK 4: Miękkie żołądki oprószyć mąką i papryką, zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.