Zupa z żołądków wieprzowych

Stokrotka

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

150 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- żołądki wieprzowe - 1 kg
- marchew - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- woda - 1 + 3/4 litr
- liście laurowe - 2 szt.
- angielskie ziele - 5-6 szt.
- pieprz ziarnisty - 3-4 szt.
- majeranek - 1 łyżka
- papryka mielona ostra - 1/2 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
- śmietana - 1/2 szklanka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- kości od schabu - 30 dag
- natka pietruszki - trochę
- sok z cytryny - do smaku
- sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kości wieprzowe umyć, włożyć do garnka, wlać wodę, dodać obrane warzywa i ugotować wywar. Pokrojone żołądki zalać wodą, zagotować. Odlać wodę z gotowania, wypłukać i ponownie zalać czystą wodą. Czynność tę powtórzyć 2 razy. Za drugim razem flaki przełożyć do gorącego wywaru z kości, dodać pieprz, liście laurowe, ziele angielskie, majeranek, paprykę, sól i gotować na niewielkim ogniu do miękkości (około 2 godziny). Pod koniec gotowania dodać 1-2 łyżki soku z cytryny, śmietanę wymieszaną z mąką i koncentratem pomidorowym, zagotować. Doprawić do smaku. Przed podaniem posypać zieleniną, podawać z pieczywem.