

# Drůbeží žaludky dušené po znoemsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

## Suroviny

500 g drůbežích žaludků

300 g sladkokyselých okurek

1 plná lžíce hladké mouky

pepř

50 g sádla

1 větší cibule

sůl

## Postup

Žaludky nakrájíme na menší kousky. Na sádle zapěníme cibulku a žaludky na ní osmažíme. Osolíme, opepříme, Podlijeme vodou a dusíme. Když začínají žaludky měknout, přidáme polovinu nakrájených okurek a společně dodusíme do měkka. Měkké žaludky se šťávou pak zaprášíme moukou , dobře vymícháme, zalijeme vodou a povaříme. Nakonec přidáme druhou polovinu pokrájených ( postrouhaných ) okurek.