

Žaludkovo-srdíčková omáčka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Vnitřnosti nakrájíme na menší kousky a povaříme doměkka v osolené vodě (asi 45 minut). Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme vnitřnosti, osmahneme a zasypeme lžící mouky. Přilijeme přibližně 2,5 dcl mléka a nakonec vmícháme zakysanou smetanu a dochutíme vegetou, pepřem a trouchou polévkového koření Klasik.