

Куриные желудки в горчичном соусе

Добавил(а) Оля
22.02.11 03:00 -



Продукты для рецепта

- Куриные желудки - 1 кг.
- Морковь - 1 шт.
- Лук - 1 шт., Чеснок - 5-6 зубчиков.
- Сметана 10% - 400 гр.

Куриные желудки в горчичном соусе

Добавил(а) Оля
22.02.11 03:00 -

- Горчица - 1 ст.л.
- Масло растительное - 2 ст.л.
- Соль, перец



Куриные желудки чистим, хорошо промываем, варим на среднем огне в подсоленной воде 40-50

Морковь трём на крупной тёрке. Лук нарезаем кубиками.



Лук и морковь обжариваем на растительном масле до золотистого цвета.

Куриные желудки в горчичном соусе

Добавил(а) Оля
22.02.11 03:00 -



Выкладываем отваренные желудки в морковь и лук, немного обжариваем.

Добавляем сметану и горчицу.



Хорошо перемешиваем и тушим еще 15 минут.

Можно добавить специи по вкусу.

Куриные желудки в горчичном соусе

Добавил(а) Оля
22.02.11 03:00 -



Подаём Куриные желудки в горчичном соусе с гарниром (у меня гречка).

Приятного аппетита!!!

{kunen_discuss:12}