

Желудки куриные в белом соусе запечённые с картофелем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:02 - Последнее обновление 03.02.10 05:47



Ингредиенты

- Желудки куриные - 800 гр
- Картофель - 1 кг
- Лук - 3шт.
- Морковь - 2 шт.

Желудки куриные в белом соусе запечённые с картофелем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:02 - Последнее обновление 03.02.10 05:47

- Сыр - 150гр, Майонез - 100гр.
- Мука - 2 ст.л.
- Соль, специи по вкусу
- Время приготовления 20 мин.



Лук

Нарезаем лук полукольцами.



Морковь.

Желудки куриные в белом соусе запечённые с картофелем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:02 - Последнее обновление 03.02.10 05:47

Трём морковь на средней тёрке.



Обжариваем желудки.

Куриные желудки солим, перчим, добавляем специи и обжариваем с луком и морковью 5 мин.



Картофель.

Картофель нарезаем крупными кубиками.

Желудки куриные в белом соусе запечённые с картофелем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:02 - Последнее обновление 03.02.10 05:47



Готовим соус.

В стакан воды добавляем майонез, муку, соль, специи.

Хорошо перемешиваем.



Укладываем ингредиенты в противень.

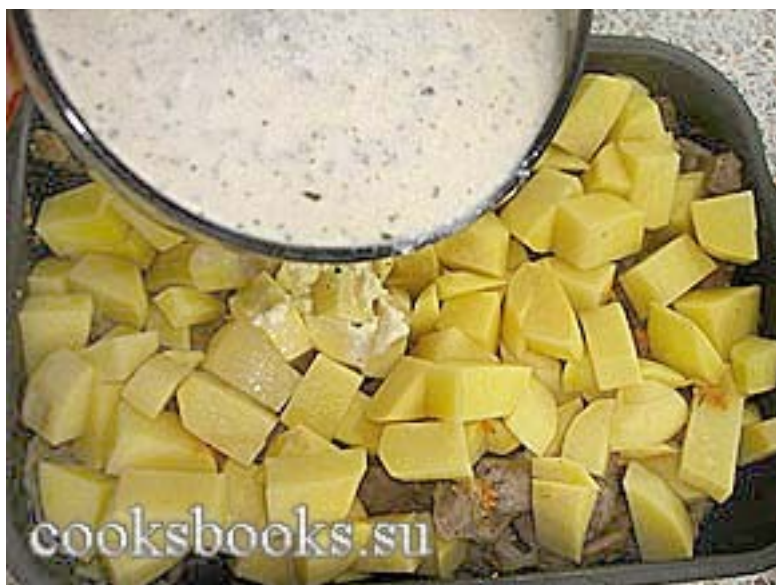
На дно противня кладём немного картофеля.

Желудки куриные в белом соусе запечённые с картофелем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:02 - Последнее обновление 03.02.10 05:47

Сверху выкладываем обжаренные желудки.



Поливаем соусом.

На желудки выкладываем оставшуюся картошку и всё поливаем соусом.



Сыр.

Посыпаем сыром, тёртым на крупной тёрке.

Желудки куриные в белом соусе запечённые с картофелем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:02 - Последнее обновление 03.02.10 05:47

Ставим противень в разогретую до 180 градусов духовку на 30-40 мин.

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:12}