Утиные желудки в остром имбирном соусе

Добавил(а) Оля
31.05.16 15:52 - Последнее обновление 31.05.16 16:48





Продукты

- Утиные желудки - 1 кг.
- Масло сливочное - 150 гр.
- Лук - 4 шт, имбирь 50 гр., чеснок - 1 головка.



Лук и имбирь чистим.
Нарезаем мелкими кубиками.



Сливочное мало разогреваем в сковороде, добавляем 1 ч.л. сахара.
Выкладываем в масло лук и имбирь.
Обжариваем на среднем огне до золотистого цвета.



Утиные желудки отвариваем в подсоленной воде 1 час.



Мелко рубим чеснок.



Лук с имбирём готовы.



Выкладываем чеснок, перемешиваем и сразу убираем с огня.



Отваренные утиные желудки выкладываем в имбирный соус, добавляем зелень по вкусу. Хорошо



Подаём с овощами или с любым гарниром.
Я приготовила на гарнир картофельное пюре.

Приятного аппетита!!!