



przepisy.pl

Ostre duszone serduszka drobiowe

 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- serca drobiowe - 750 gramów
- Bulionetka Bulion drobiowy Knorr - 2 sztuki
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- ostra papryczka chili - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- masło - 2 łyżki
- mąka - 1 łyżka
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- ziele angielskie - 4 sztuki
- pieprz do smaku

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć serca zalej zimną wodą. Po zagotowaniu gotuj jeszcze 10 minut. Wodę odlać. Zalej gorącym bulionem, dodaj ziele angielskie, liść laurowy, pieprz. Duś około 15 minut.
2. Drobną pokrojoną cebulę zeszklij na oleju. Wymieszaj z posiekaną ostrą papryczką i dodaj do serc. Wszystko oprósz słodką papryką, dokładnie wymieszaj i duś do miękkości.
3. Dodaj drobną pokrojoną w kostkę paprykę i koncentrat pomidorowy. Duś 10 minut.
4. Zagotuj 1 litr wody i rozprowadź w niej Bulionetki Bulion drobiowy Knorr.
5. Z mąki i masła przygotuj zasmażkę i zageń nią sos. Wszystko dokładnie wymieszaj i zagotuj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl