



przepisy.pl

Pikantna przystawka z żołądków

 45 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- cukier - 1 łyżeczka
- imbir - 1 łyżeczka
- oliwa - 1 łyżeczka
- dymka - 2 sztuki
- gwiazdka anyżu - 5 sztuk
- wytrawne wino - 50 mililitrów
- wątróbki - 200 gramów
- przyprawa do zup - 3 łyżki
- żołądki - 200 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Żołądki oczyścić, umyć, włożyć do rondla i zalej małą ilością wody i 0,7 kieliszka wina. Duś na małym ogniu.
2. Wątróbki umyć.
3. Cebulę posiekaj.
4. Gdy żołądki będą prawie miękkie dodaj umyte wątróbki, posiekane cebulki, imbir, przyprawę do zup, anyż i resztę wina.
5. Pod koniec duszenia dodaj cukier i oliwę.

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