



przepisy.pl

Żołądki drobiowe z ryżem

 15 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

- żołądki drobiowe - 500 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- ryż - 2 szklanki
- pieczarki - 400 gramów
- pomidory - 3 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- pieprz do smaku
- olej - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Żołądki gotuj 40 minut w 1,5 litra wody z dodatkiem Kostek Rosołu z kury Knorr.
2. Następnie wyciągnij, schłodź i pokrój w paski. Ryż ugotuj w lekko osolonej wodzie. pieczarki pokrój w cząstki, cebulę w plastry.
3. Na rozgrzanym oleju zeszklij cebulę, dodaj pieczarki i przesmaż. wlej 0,5 szklanki wywaru z gotowania żołądków i poduś chwilę.
4. Pomidory sparz, obierz ze skóry i pokrój w kostkę.
5. Pokrojone żołądki dodaj do pieczarek wraz z pomidorami. Wymieszaj, podgrzej i dopraw pieprzem. Podawaj z ryżem.

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