



## Żołądki w sosie cebulowym

przepisy.pl



90 minut 3 osoby Łatwe

### Składniki:

- żołądki z kurczaka - 800 gramów
- cebula - 2 sztuki
- masło - 1 łyżka
- olej roślinny - 1 łyżka
- sos sojowy jasny - 2 łyżki
- ziele angielskie - 3 sztuki
- liść laurowy - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 3 sztuki
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Żołądki oczyścić i dokładnie wypłucz, osączyć. Cebule obierz i posiekaj.
2. Rozgrzej patelnię z masłem i olejem, wrzuć żołądki i smaż kilka minut mieszając. Dodaj ziele angielskie i liście laurowe, wlej 3/4 szkl. gorącej wody z rozpuszczoną bulionetką i duś ok. 30 min.
3. Dorzuc cebulę, sos sojowy i kostki mini, duś aż żołądki będą miękkie. Cebula powinna się rozpaść i naturalnie zagęścić sos. Podaj z kaszą albo ziemniakami i ulubioną surówką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)