




Żołądki drobiowe Bio w sosie musztardowo-chrzanowym

 Aneta Sobieraj

Polecane na: [jednogarnkowe](#), [sosy](#)

Warto wiedzieć:

 65 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

żołądki drobiowe Bio - 500 g

musztarda - 3 łyżka

chrzan tarty - 1 łyżka

mąka pszenna - 3 łyżka

masło - 3 łyżka

cebula (mała) - 1 szt.

woda - 0,5 szklanka

sól i pieprz - 1 do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żołądki obgotowujemy i dusimy przez około godzinę w niewielkiej ilości wody. Kiedy woda odparuje, zaczynamy przygotowywać zasmażkę. Na patelni rozpuszczamy masło, po czym dodajemy mąkę i chwilę podsmażamy, do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodajemy ją do żołądków. Następnie dodajemy wodę, musztardę, chrzan, sól i pieprz. Jeżeli konsystencja nam odpowiada, gotujemy przez kilka minut na małym ogniu. Jeżeli jest za gęste, dodajemy jeszcze trochę wody.