

Guláš z drůbežích žaludků a srdíček

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí játra a žaludky 500 g
- Cibule 500 g
- Mletá paprika 1 lžička
- Česnek 5 stroužek
- Kmín 1 lžička
- Majoránka 1 lžička
- Pepř mletý 1 lžička
- Sádlo 3 lžíce
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozpáleném sádle smažit nakrájenou cibuli (V-krouhač) do zlatova, přidat papriku (nespálit!), překrojené žaludky, sůl, česnek, kmín, pepř, majoránku, všeho přiměřeně přiměřeně. Dusit skoro nasucho cca 30 minut, pak přidat očištěná srdcata a dusit dál doměkka, pak naředit vývarem nebo vodou.