

Kuřecí žaludky v omáčce s uzeným masem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

583 kalorií , **1 g** cukrů , **16 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-zaludky-v-omacce-s-uzenym-masem>

Příprava

Kuřecí žaludky důkladně omyjeme, vložíme do tlakového hrnce, zalijeme studenou vodou a přidáme lžičku soli. Hrnec uzavřeme a vaříme necelou hodinu, aby byly žaludky dostatečně měkké. Uvařené vyjmeme z vývaru, ze kterého můžeme připravit polévku. Uzené maso nakrájíme (pomeleme) na drobné kostičky a žaludky rozkrájíme na 2 - 3 díly. Sladkokyselé okurky nastrouháme nahrubo. Do 1/4 litru vývaru si dáme rozpustit bujón. V mléce rozmícháme mouku a ve vývaru za stálého míchání jí povaříme. Do omáčky přidáme nakrájené uzené maso, žaludky, prohřejeme a přidáme smetanu. Necháme pouze přejít varem a odstavíme. Do odstavené omáčky přidáme nastrouhané okurky a cukr.



Ingredience

- 30 dkg kuřecích žaludků
- 15 dkg uzeného masa
- 3 lžíce sterilovaných okurek
- 1 lžička soli
- 1 drůbeží bujón
- 50 ml hladké mouky
- 300 ml mléka
- 200 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 lžička cukru krystal

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod