

detkityumen.ru

## Хе из куриных желудков



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Желудки куриные — 1 кг

Лук репчатый — 2-3 шт

Морковь — 1-2 шт

Огурец — 2-3 шт

Масло оливковое

Соевый соус

Уксус (можно и обычный, но тогда развести его водой 1:1) — 2 ст. л.

Чеснок — 2-3 зуб.

Приготовление:

Обработанные куриные желудки залить водой и варить 1-1,5 часа до мягкости.

Лук мелко нарезать, морковь натереть. Спассеровать до мягкости.

Огурцы порезать средними кубиками, выложить в миску и залить соевым соусом на 15 минут.

Желудки промыть, остудить, нарезать как огурцы примерно.

К огурцам добавить пассеровку и желудки + уксус и молотый перец.

В сковороде разогреть оливковое масло, добавить мелко нарезанный чеснок, перемешать и сразу вылить в миску с желудочками. Хорошо перемешать, посолить и поперчить при необходимости.

Охладить в течение часа, а лучше до завтра.

19.04.2017

[Alexandra42](#)

