

detkityumen.ru

Закуска из куриных желудков



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриные желудки 500 гр.

Куриный бульон 300 мл.

Сливочное масло 100 гр.

Чеснок 7 зуб.

Лук 1 шт.

Морковь 1 шт.

Лавровый лист 2 шт.

Перец горошком 10 шт.

Приготовление:

Блюда из куриных желудков широко распространено в странах юго-восточной Азии и Африки. Помимо того, что это относительно недорогой продукт, его можно готовить разными вкусными способами, мариновать, готовить на гриле, жарить или тушить. Сегодня поделюсь рецептом закуски, которую готовлю часто для своей семьи. Добавив немного ароматных приправ и овощей, вы превратите эту закуску в отличное блюдо, которое несомненно понравится всем, кто его отведаст. Куриные желудки получаются очень вкусными с глубоким богатым мясным вкусом.

Для того, чтобы приготовить это блюдо, необходимо начать с желудков. Их нужно тщательно промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и варить в течении одного часа. Спустя назначенное время слить воду и желудки промыть в холодной воде и еще раз почистить. Затем нарезать их тонкими полосками. Потом в сковороде растопить сливочное масло, высыпать мелко нарезанный лук и измельченных два зубчика чеснока, добавить желудки и жарить, пока овощи не станут мягкими. После чего убрать в сторону с плиты. Далее необходимо в сковороду налить куриный бульон, добавить лавровый лист, перец горошком,

нарезанную соломкой морковь и варить, пока морковь не станет мягкой. Затем добавить мелко нарезанный чеснок, посолить по вкусу и варить еще 2-3 минуты. Теперь желудки необходимо выложить на сервировочную посуду и заправить морковно-чесночным соком. Ваше блюдо из куриных желудков готово к употреблению. Приятного аппетита.

29.09.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/766/