

Serca w sosie

Przepis dodany przez użytkownika gazela



Dla lubiących serca

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- serca drobiowe lub wieprzowe - 50 dag
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2
- smalec - 2 łyżka(i)
- liść laurowy - 1 szt.
- ziele angielskie - 2 szt.
- pieprz ziarnisty - 2 szt.
- sól - 1 szczypta(y)
- woda - 1/2 l
- przecier pomidorowy - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Serca obrać z żył i błon, dobrze wypłukać i pokrajać w grube plastry.
- 2.** Obrać cebulę i posiekać. Cebulę przesmażyć na smalcu, włożyć serca i obsmażyć krótko na dużym ogniu ze wszystkich stron.
- 3.** Dodać do smaku posiekany czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz i sól. Podlać wodą i dusić ok. godziny na małym ogniu. Pod koniec dodać przecier pomidorowy.