

Drůbeží srdíčka na smetaně

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Očištěná, nakrájená srdíčka uvaříme v mírně osolené vodě. Jemně pokrájenou cibuli osmahneme na oleji, přidáme mouku, mírně osmahneme, zalijeme odvarem ze srdíček, rozšleháme, přidáme kmín, pepř a smetanu, vaříme alespoň 10 minut. Potom vložíme do vzniklé šťávy uvařená srdíčka a dodusíme je doměkka. Před dokončením pokrm dosolíme dle potřeby.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Kmín celý** - 0.4 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Čerstvé kuřecí droby** - 480 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.4 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Olej řepkový** - 60 g

