

Srdíčka v kmínové omáčce

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Postup přípravy

Srdíčka očistíme a uvaříme se zeleninou (1 mrkev, 1 petržel, 1 cibule) a kořením (4 kuličky pepře, 5 kuliček nového koření, bobkový list) do měkka. Na másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli s česnekem. Přidáme kmín (mletý) a když se rozvoní, vsypeme mouku a po orestování zalijeme vývarem z uvařených srdíček. Do omáčky přidáme tymián a vaříme s občasným mícháním 10 minut. Poté přidáme srdíčka, nastrouhanou mrkev z vývaru a smetanu. Společně už povaříme jen krátce a dochutíme pepřem. Podáváme s těstovinami, knedlíky nebo jen s chlebem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Mrkev** - 70 g
- **Česnek** - 2 g
- **Petržel** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kmín celý** - 5 g
- **Nové koření celé 30 g** - 2 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 20 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 100 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.4 g
- **Čerstvé kuřecí droby** - 750 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Tymián 10 g** - 1 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

