

# Kuřecí žaludky v omáče s uzeným masem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

583 kalorií , 1 g cukrů , 16 g tuků , 62 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-zaludky-v-omacce-s-uzenym-masem>

## Příprava

Kuřecí žaludky důkladně omyjeme, vložíme do tlakového hrnce, zalijeme studenou vodou a přidáme lžičku soli. Hrncem uzavřeme a vaříme necelou hodinu, aby byly žaludky dostatečně měkké. Uvařené vyjmeme z vývaru, ze kterého můžeme připravit polévku. Uzené maso nakrájíme (pomeleme) na drobné kostičky a žaludky rozkrájíme na 2 - 3 díly. Sladkokyselé okurky nastroháme nahrubo. Do 1/4 litru vývaru si dáme rozpustit bujón. V mléce rozmícháme mouku a ve vývaru za stálého míchání jí povaříme. Do omáčky přidáme nakrájené uzené maso, žaludky, prohřejeme a přidáme smetanu. Necháme pouze přejít varem a odstavíme. Do odstavené omáčky přidáme nastrohané okurky a cukr.



## Ingredience

- ✓ 30 dkg kuřecích žaludků
- ✓ 15 dkg uzeného masa
- ✓ 3 lžíce sterilovaných okurek
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 drůbeží bujón
- ✓ 50 ml hladké mouky
- ✓ 300 ml mléka
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 1 lžička cukru krystal

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod