АЗБУКА ВЕРЫ



Гречневая каша с куриными желудочками

Гречневая каша с куриными желудочками – материал раздела «Азбука рецептов» православного портала «Азбука веры».

Оригинал и другие материалы: azbyka.ru/recept/grechnevaja-kasha-s-kurinymi-zheludochkami

«Азбука веры» – некоммерческий просветительский проект, все материалы которого доступны бесплатно. Поддержать портал: azbyka.ru/kak-pomoch

Гречневая каша с куриными желудочками

Ингредиенты

- гречневая крупа - 1 стакан,
- вода - 2 стакана,
- соль - половинка чайной ложки,
- куриные желудки - 300 г;
- репчатый лук - 1-2 головки
- сливочное масло - 2-3 столовых ложки.

Приготовление

1. Переберите крупу. Промойте крупу. Промытую гречку поместите в кастрюлю с толстыми стенками и залейте холодной водой, поставьте на огонь. Идеальные пропорции жидкости и крупы такие: 1 стакан гречки на 2 стакана воды.
2. После того, как каша закипит, снимите пену, варите минут пять, затем уменьшите огонь и варите кашу ещё минут 15 до тех пор, пока крупинки не станут мягкими. Снимите кастрюлю с огня. Если есть время и желание, то можно укутать кастрюлю пледом и оставить в тёплом месте на час-полтора.
3. Куриные желудки промыть, положить в кастрюлю, залить водой, посолить и варить при тихом кипении 1–1 1/2 часа до мягкости. Сваренные желудки охладить и пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом.
4. Мелко нарезать лук и поджарить на сковороде с маслом. Потом добавить в него еще 1–2 ст. ложки масла и нарубленные куриные желудки, по вкусу посолить и посыпать перцем.
5. Когда желудки с луком поджарятся, смешать их с готовой горячей гречневой кашей.



Спасибо, что читаете вместе с «Азбукой веры».

Другие материалы раздела – azbyka.ru/recept

Поддержать портал – azbyka.ru/kak-pomoch