

Gulasz z kaczych żołądków

Kacze żołądki miałam w swoich rękach pierwszy raz, a danie, które powstało zostało określone przez mojego męża jako „najlepsza rzecz jaką do tej pory ugotowałam”. To chyba najmiłsza recenzja jaką mogłam usłyszeć. Zawsze jak mam nowy produkt w swojej kuchni poszukuje pomocy w książkach kucharskich lub polegam na własnej intuicji. Dziś postawiłam na swój szósty zmysł. Kierowałam się powstałym smakiem i zapachem mieszanych składników i dodawałam kolejne, pasujące to reszty. I tak powstał gulasz , delikatny a zarazem mocno aromatyczny.

Składniki

0,5 kg żołądków kaczych

1 litr bulionu grzybowego (ja posiadam pasteryzowany bulion z gotowania surowych grzybów, które zamrażałam, ale można wykorzystać bulion z kostki lub ugotować garść suszonych grzybów.)

1 szalotka

garść grzybów suszonych

sól, pieprz

masło klarowane

śmietanka 30% -2-3 łyżki

Żołądki należy sparzyć wrzątkiem. Wrzucamy żołądki do garnka zalewany gotującą wodą i zostawiamy na 5 minut. Odcedzamy żołądki, studzimy i kroimy na plastry.

Na patelni rozgrzewamy masło klarowane. Obsmażamy żołądki. Kroimy szalotkę w grube plastry. Dodajemy do żołądków szalotkę i smażymy kilka minut. Zalewamy patelnię bulionem i dodajemy suszone grzyby. Przykrywamy pokrywką i dusimy na małym ogniu do miękkości (ponad godzinę). Zestawiamy z ognia dodajemy śmietankę, mieszamy, aby uzyskać jednolity sos.

Gulasz podajemy z kaszą orkiszową i posypany natką z pietruszki.

