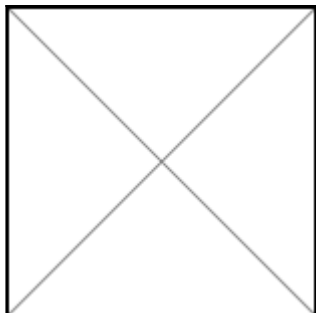




Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Serca wieprzowe (cielęce, wołowe) z ziemniakami i szpinakiem

Potrawę podawać z pieczywem.

Składniki:

- szpinak , 50 dag
- ziemniak, 50 dag
- ząbek czosnku, 3 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- serca wieprzowe, 50 dag

Sposób przygotowania:

Serca opłukać, pokrajać w grubą kostkę, usunąć żyły i błony, włożyć do rondla, zalać dużą ilością zimnej wody, dodać sól i gotować do miękkości. Do prawie miękkich serc dodać liście laurowe, angielskie ziele, obrane z łuski całe ząbki czosnku oraz pokrajane w kostkę ziemniaki. Szpinak oczyścić z części niejadalnych, dokładnie opłukać, odcisnąć wodę, pokrajać. Po ugotowaniu serc i ziemniaków włożyć do rondla szpinak, wymieszać i gotować razem ok. 3 min.

