

## Желудки куриные в белом соусе запечённые с картофелем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:02 - Последнее обновление 03.02.10 05:47



### Ингредиенты

- Желудки куриные - 800 гр
- Картофель - 1 кг
- Лук - 3шт.
- Морковь - 2 шт.

## Желудки куриные в белом соусе запечённые с картофелем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:02 - Последнее обновление 03.02.10 05:47

---

- Сыр - 150гр, Майонез - 100гр.
- Мука - 2 ст.л.
- Соль, специи по вкусу
- Время приготовления 20 мин.



### Лук

Нарезаем лук полукольцами.



### Морковь.

## Желудки куриные в белом соусе запечённые с картофелем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:02 - Последнее обновление 03.02.10 05:47

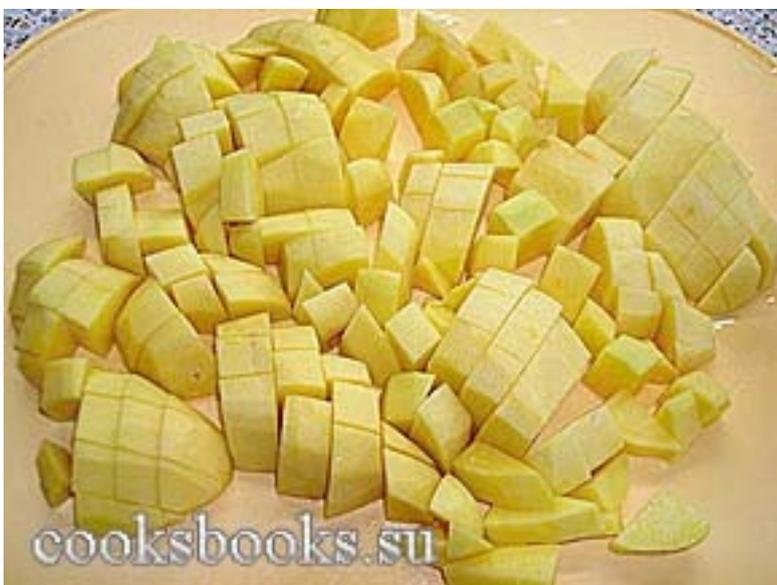
---

Трёх морковь на средней тёрке.



**Обжариваем желудки.**

Куриные желудки солим, перчим, добавляем специи и обжариваем с луком и морковью 5 мин.



**Картофель.**

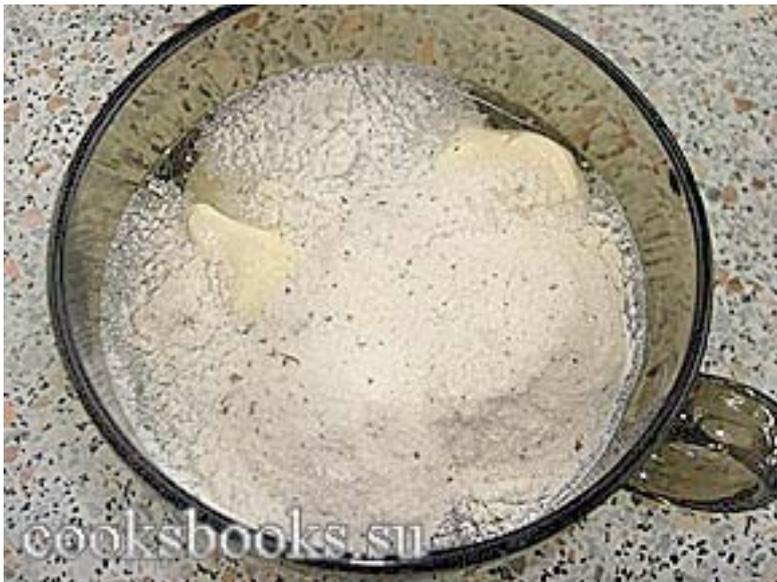
Картофель нарезаем крупными кубиками.

## Желудки куриные в белом соусе запечённые с картофелем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:02 - Последнее обновление 03.02.10 05:47

---



**Готовим соус.**

В стакан воды добавляем майонез, муку, соль, специи.

Хорошо перемешиваем.



**Укладываем ингредиенты в противень.**

На дно противня кладём немного картофеля.

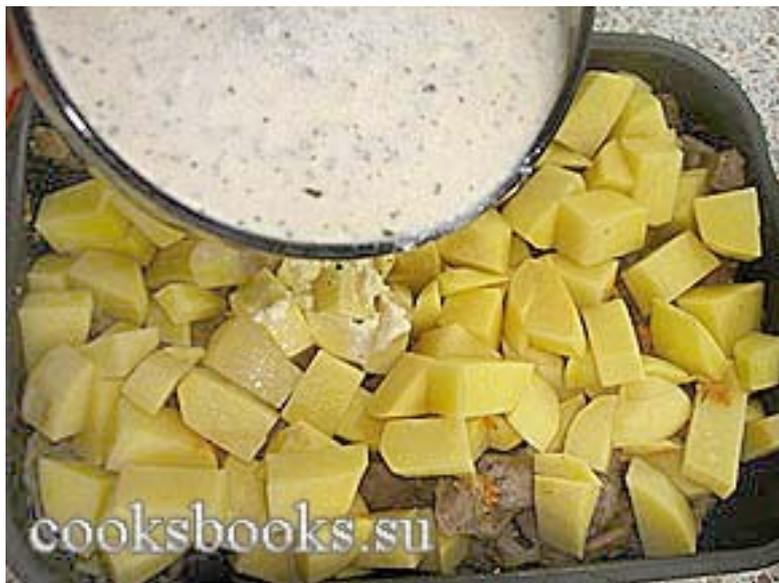
## Желудки куриные в белом соусе запечённые с картофелем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:02 - Последнее обновление 03.02.10 05:47

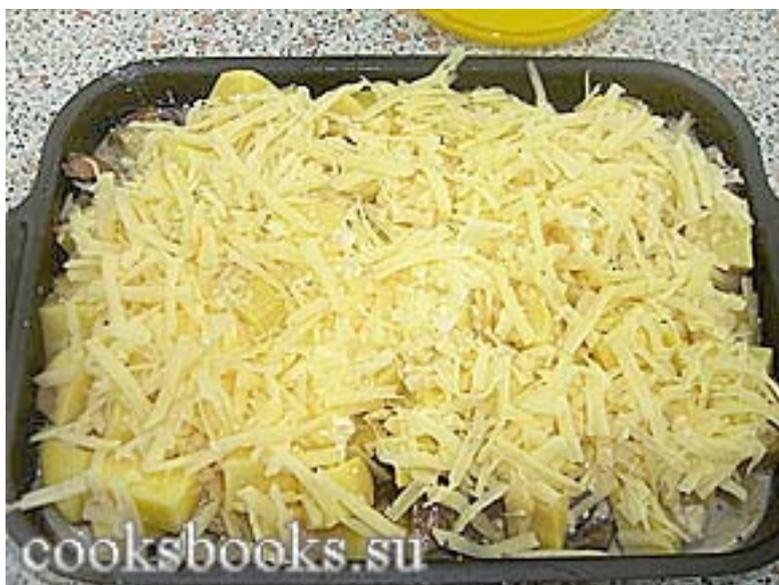
---

Сверху выкладываем обжаренные желудки.



**Поливаем соусом.**

На желудки выкладываем оставшуюся картошку и всё поливаем соусом.



**Сыр.**

Посыпаем сыром, тёртым на крупной тёрке.

## **Желудки куриные в белом соусе запечённые с картофелем**

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:02 - Последнее обновление 03.02.10 05:47

---

Ставим противень в разогретую до 180 градусов духовку на 30-40 мин.

**Приятного аппетита!**

{kunen\_discuss:12}