

Пилешки сърчица и дробчета в гювеч



Продукти: 500 гр. пилешки сърчица, 500 гр. дробчета, 2 глави стар лук, 2 зелени големи пиперки, 7 бейби царевички, ½ ч.ч. вино /розе, може и бяло/, сол /Хималайска/, черен пипер, червен пипер и олио.

Приготвяне: Сърцата се почистват, сваряват и отцеждат. Дробчетата се приготвят по същия начин. Варят се по отделно, защото на сърцата им трябва повече време. В олио се запържват сърцата и дробчетата. Поставят се в гювеча. В същата мазнина се запържват лука/ нарязан на полумесеци/, чушките/нарязани на лентички/ и бейби царевичките/ ако е нужно се добавя още олио/. Готовите зеленчуци и мазнината се прибавят в гювеча. Овкусяват се с подправките и се заливат с виното. Разбъркват се добре. Пече се на 200 ° около 40 минути. Сервират се за мезе или с гарнитура по избор – моята е пресни картофи с копър и чесън, както и салата от авокадо с лимонов сок. Наздраве !!!

