

## Inimi de pui înăbușite în smântână

Inimi

### Ingrediente:

Inimi de pui– 500 gr

Smântână– 70 gr

Frunză de dafin– 2 buc.

Unt– 15 gr

Sare

Condimente

### Mod de preparare:

Inimile se curăță bine, se mărunțesc și se fierb timp de 20 min. Legumele de curăță și se taie, după care se călesc în tigaia cu ulei încins; se adaugă sosul de tomate, bulionul, se sarează și condimentează. Se amestecă și se lasă la foc 5-8 minute. Se adaugă inimile în sosul de legume, coriandru mărunțit, piper negru; se acoperă cu capacul și se înăbușă încă 20 min. Se presară cu verdeață după gust.

Poftă bună!

