

Mancare de inimioare cu ciuperci

Ingrediente

*1 kg inimioare+pipote de pui
200 g ciuperci
2 linguri bulion
1 ceapa mica
100 ml vin
vegeta
2 foi de dafin
ulei*

Preparare

Cureti inimioarele si pipotele, le dai la fiert in apa cu o lingurita de otet, pana se fierb pe jumătate. Intre timp rumenesti in ulei ceapa curatata, spalata si tocata marunt impreuna cu ciupercile. Amesteci continuu cu o lingura de lemn, circa 10 minute. Adugi inimioarele si pipotele scurse din apa in care au fiert, pui vegeta, bulion, foile de dafin si vinul. Lasi sa fiarba 15 minute pana se obtine o mancare cu sos mai scazut. Se serveste cu piure de cartofi sau cartofi prajiti.