

Острый салат из куриных желудочков

Вкусный, остренький салат из куриных желудочков не займет много времени в приготовлении. Для любителей корейской кухни!



Ингредиенты

куриные желудочки	500 г
репчатый лук	2 шт.
морковь	1 шт.
Соевый соус	2 ст.л
Уксус 6 %	100 мл
Кориандр (молотый)	1 ч.л.
Перец горошком	по вкусу
Масло растительное	5 ст.л
Перец красный жгучий (молотый)	1 ч.л.
Лавровый лист	по вкусу
Соль	по вкусу

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Почистить и промыть куриные желудочки в холодной воде. Поставить варить до готовности с добавлением чёрного перца горошком и лаврового листа.

2 Шаг 2



Почистим лук и нарежем его тоненькими полукольцами. Зальем лук уксусом и оставим на 20 минут мариноваться. Затем слить жидкость и слегка отжать.

3 Шаг 3



Остывшие желудочки нарезать тонко.

4 Шаг 4



Лук добавить к желудочкам.

5 Шаг 5



Морковь натереть на корейской терке соломкой и добавить к желудочкам.

6 Шаг 6



Поливаем салат соевым соусом. Сверху посыпаем солью, кориандром и острым перцем. На сковороде раскалим растительное масло и выльем его прямо на специи. Хорошо всё перемешаем.

7 Шаг 7



Острый салат из куриных желудочков положить в посуду с крышкой и убрать на ночь в холодильник, чтобы настоялся.

8 Шаг 8



Получается салат остренький и очень вкусный. Попробуйте приготовить острый салат из куриных желудочков!