Baranina Madras

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1490 razy.

Kuchnia indyjska
1/2 kg baraniny pokrajanej w plastry
5 łyżeczek sklarowanego masła - ghee lub oleju
1 duża cebule drobno posiekane
2 łyżeczki gatam (masła)
1-2 łyżeczki chlli
5 łyżek pasty pomidorowej
3 kardamony (dowolnie)
1/2 łyżeczki imbiru
1 łyżeczka soli sok z połówki cytryny lub 3 łyżeczki soku z rabarbaru ewentualnie
1 łyżeczka octu 6 proce.)

1. W garnku ze szczelnym przykryciem rozgrzać masło lub olej, szybko obsmażyć mięso, przełożyć na talerz.
2. Włożyć do garnka cebulę wraz z garam masła i chlli, smażyć na średnim ogniu przez 4 min., stale mieszając.
3. Włożyć mięso i pastę pomidorową, kardamon, imbir, wymieszać , i dusić
pod przykryciem na małym ogniu przez 30 min., od czasu do czasu mieszając. W razie potrzeby podlać
wodą, sos jednak powinien być gęsty.
4. Dodać sól, sok z cytryny, rabarbaru lub ocet, dusić jeszcze przez 15 min., aż mięso będzie miękkie. I
5. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko lub indyjskimi chlebami (NAN
lub CHAPPATI i RAITĄ
Proporcje dla 4-5 osób

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD