
Baranina po jawajsku

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1364 razy.

Kuchnia indonezyjska

1/2 kg baraniny pokrajanej w kostkę

1 łyżeczka mielonej kolendry

1/4 łyżeczki chilli

1/2 łyżeczki cumin lub 1/4 łyżeczki kminku

1/2 łyżeczki imbiru (dowolnie)

1 roztarty :ząbek czosnku

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka octu x 3 łyżkami wody

2 łyżki oleju jadalnego

1/4 szklanki wody

1. Utrzeć kolendrę, chilli, cumin lub kminek, imbir, czosnek i sól, wymieszać z mięsem, włożyć do miski, polać octem z wodą i odstawić na 3 godz.
 2. Mięso osączyć, smażyć na rozgrzanym oleju do zrumienienia ze wszystkich stron.
 3. Podlać wodą, dusić pod przykryciem na małym ogniu około 45 min., aż mięso będzie miękkie,
 4. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i zieloną sałatą ze śmietaną lub mizerią.
- Proporcje dla 4-5 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD