
Wieprzowina z ziemniakami

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1226 razy.

Kuchnia indonezyjska

1/4 kg chudej Wieprzowiny pokrajanej w kostkę

4 łyżki oleju jadalnego

3 ziemniaki pokrajana w kostkę

1 mata cebula drobno posiekana

1 duży ząbek czosnku drobno posiekany

1 łyżka sosu sojowego lub 1 łyżeczka przyprawy maggi i 2 łyżeczki wody

sól i pieprz do smaku

1 łyżka mielonych suszonych krewetek lub pasty sardelowej (dowolniej)

1 łyżeczka cukru

4 łyżki wody

1. Mięso zrumienić na rozgrzanym oleju. Wyjąć je łyżką cedzakową, przełożyć na talerz.
 2. Ziemniaki smażyć na gorącym oleju, aż będą częściowo miękkie, wyjąć, przełożyć do mięsa.
 3. Cebulę i czosnek smażyć przez 3 min., mieszając.
 4. Dodać sos sojowy lub maggi z wodą, sól, pieprz, ziemniaki, mięso; krewetki lub pastę sardelową, cukier i wodę.
 5. Zagotować, zmniejszyć płomień, dusić na bardzo małym ogniu, około 20 min., aż mięso będzie miękkie. W razie potrzeby podlać 1-2 łyżkami wody
 6. Podawać z sałatką pomidorową lub jarzynami w occie ATJAR TJAMPUR MENTA
- Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD