
Wieprzowina duszona

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1340 razy.

Kuchnia indonezyjska

1/4 kg. chudej wieprzowiny pokrajanej w paski

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

4 łyżki wody

2 dymki lub małe cebulki

posiekany ząbek czosnku

sól i pieprz do smaku

1. Mięso włożyć do małego rondla, zalać wodą, dodać resztę składników.
 2. Wszystko zagotować , zmniejszyć płomień, dusić przez około 30 min., aż mięso będzie miękkie. W razie potrzeby podlać 1-2 łyżkami wody.
 3. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i z jarzynami na ostro w occie ATJAR TJAMPUR MENTAH lub z sałatką z pomidorów.
- Proporcje dla 2, 3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD