
WIEPRZOWINA Z KMINKIEM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1302 razy.

1 kg wieprzowiny bez tłuszczu,
1 łyżka smalcu,
1 szklanka białego wytrawnego wina,
1 1/2 łyżeczki kminku w proszku,
3-4 ząbki czosnku,
5 cienkich plasterków cytryny,
1 łyżka świeżej kolendry,
1 łyżeczka soli,
pieprz

Mięso oczyścić , umyć , osuszyć i krajać w kostkę o boku 2,5 cm. Na silnym ogniu rozgrzać smalec, wrzucić mięso, obsmażyć , następnie wlać 1/2 szklanki wina, wsypać kminek, czosnek, sól oraz pieprz. Dusić przez 30-40 min. na wolnym ogniu pod przykryciem, aż mięso będzie miękkie. Następnie wlać resztę wina, włożyć ziele kolendry i cytrynę (każdy plasterek przekrojony na 4 części) i jeszcze podgrzewać na wolnym ogniu, mieszając. Przed podaniem obłożyć ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD