
Wołowina po jawajsku

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1284 razy.

Kuchnia indonezyjska

1/2 kg wołowiny bez kości lub rostbefu

1 średnia cebula drobno posiekana

1 roztarty ząbek czosnku

1/2 łyżeczki utartej gałki muszkatołowej

4 łyżki masła

1 szklanka wrzącej wody

1. Mięso umyć , osuszyć .
 2. Cebulę, czosnek, sól, pieprz i gałkę utrzeć na jednolitą masę.
 3. Mięso natrzeć pastą z przypraw, odstawić na godzinę.
 4. W rondlu z rozgrzanym masłem zrumienić mięso z obu stron.
 5. Mięso podlać wrzącą wodą, zmniejszyć płomień, dusić , aż będzie miękkie, w razie potrzeby dodać 1 - 2 łyżki wody.
 6. Mięso pokrajać w plastry, podawać we własnym sosie z ryżem ugotowanym na sypko.
- Proporcje dla 4 - 5 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD