
Wołowina duszona z kapustą

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1136 razy.

Kuchnia indonezyjska

1/2 kg mostka wołowego

1/2 łyżeczki ostrej papryki lub chili

2 ząbki czosnku pokrajane w plasterki

1 średnia cebula pokrajana w plasterki

1 łyżeczka pasty selerowej

1 łyżka cukru

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

1 łyżka soku z cytryny lub rabarbaru ewentualnie kilka kropel octu

3 szklanki wody

1/2 kg białej kapusty pokrajanej w grube paski

1. Mięso umyć . pokrajać , włożyć do rondla
 2. Dodać wszystkie składniki z wyjątkiem kapusty.
 3. Zagotować , zmniejszyć płomień, trzymać na małym ogniu około 2 godz., aż mięso będzie miękkie.
 4. Na dwadzieścia minut przed zakończeniem gotowania, dodać kapustę.
 5. Na gorącym półmisku ułożyć mięso i oddzielnie kapustę, polać sosem.
 6. Podawać z ziemniakami puree i sałatką jarzynową.
- Proporcje dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD