
Baranina madras

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2777 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

500 g baraniny,

50 g masła,

1 duza cebula,

2 lyzki garam masala,

1 lyzeczka chilli w proszku,

1 lyzeczka soli,

75 g koncentratu pomidorowego,

3 ziarna kardamonu,

sok z 1/2 cytryny.

1. Oczyszcic mieso z tluszczu, pokroic w kostke ok. 2,5x2,5 cm. Obrumienic w masle, przelozyc z patelni do rondla.

2. Na tym samym tluszczu smazyc przez 4 min. pokrojona w plastry cebule z garam masala i chilli, czesto mieszajac.

3. Dodac cebule z maslem i przyprawami do miesa, rozprowadzic koncentrat pomidorowy z pokruszonym kardamonem, dolac troche wody, dusic pod przykryciem

30 min.

4. Osolic i wycisnac sok z 1/2 cytryny. Gotowac na malym ogniu ok. 15 min, czesto mieszajac.

5. Podawac z ryzem ugotowanym bez przypraw.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 34.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)