
Babi lemak - wieprzowina w mleczku kokosowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2527 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

500 g wieprzowiny,

10-15 szalotek,

8 suszonych czerwonych papryczek chilli,

12-16 orzeszkow cashew,

1/2 łyżeczki pasty krewetkowej,

2 łyżki oleju,

250 ml wody,

250 ml mleka kokosowego,

1 łyżka cukru,

2 łyżki soku cytrynowego,

sol.

1. Papryczki namoczyć w ciepłej wodzie. Po 15 min. odcedzić i pokroić. Szalotki pokroić.

2. Wieprzowinę umyć, a następnie pokroić w kostkę.

3. Orzeszki wypłukać pod bieżącą wodą (jeśli są solone).

4. Szalotki, papryczki, orzeszki oraz pastę krewetkową utrzeć w moździerzu na gładką pastę.

5. Olej wlać do garnka, a następnie usmażyć na nim utartą pastę. Dodać kawałki wieprzowiny, dobrze wymieszać i smażyć, aż mięso zbrązowieje. Dodać wodę i sol. Zakryć garnek, gotować aż będzie miękkie (ok. 50 min.).

6. Mleko kokosowe wlać do garnka i wymieszać z mięsem. Gotować bez przykrycia przez następne 10-15 min., mieszając od czasu do czasu. Przed podaniem wymieszać z cukrem i sokiem cytrynowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 46.

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