
Wieprzowina vindaloo

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3204 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

700 g chudej wieprzowiny,

500 g kartofli,

2 duze cebule,

2 pomidory,

8 zabkow czosnku,

175 g masla,

1/2 lyzeczki mielonej papryki,

1/2 lyzeczki turmeriku,

1 lyzeczka nasion fenugriku,

25 g swiezego imbiru lub 1/2 lyzeczki sproszkowanego,

1 zielona papryczka chilli,

2 lyzki octu,

1 lyzeczka soli,

1,5 dl wody,

50 g tamaryszku,

1,5 lyzeczki garam masala,

2 liscie laurowe,

6 ziaren kardamonu,

3 gozdziki.

1. Mieso pokroic w kostke ok. 2,5 x 2,5 cm., usunac calkowicie tluszcz. Rozgrzac w rondlu maslo, mieso zrumienic do momentu, az zacznie puszczac sok.

Dodac pokrojone cebule i czosnek, smazyc ok. 2 min.

2. Dodac papryke, obrane ze skorki pomidory, turmerik, fenugrik, posiekany imbir, pokrojone chilli i sol. Dolac wode i dusic pod przykryciem na malym

ogniu 30 min.

3. Namoczyc tamaryszek w niewielkiej ilosci wody. Po 30 min. odsaczyc wode.

4. Odkryc rondel, odparowac prawie cala wode. Dodac wtedy tamaryszek i pozostale skladniki, przykryc i dusic na bardzo malym ogniu nastepne 30 min. Mieszac co pewien czas, aby mieso i sos nie przywieraly do dna rondla. Podawac

gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 32.

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

SKAD WZIAC TAMARYSZEK?

Nadesłał(a):tamaryszkowy_fan 2005-09-06 20:09:58

Przepis spiracony z serii Encyklopedia Kulinarna (część 6).. nieładnie...

Nadesłał(a):Lucius 2009-03-11 00:03:01

Lucius - to żadna tajemnica, jest w podpisie skąd pochodzi przepis.

Nadesłał(a):Kucharek 2009-03-11 07:03:46