

---

# Wieprzowina vindaloo

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3133 razy.

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

700 g chudej wieprzowiny,

500 g kartofli,

2 duże cebule,

2 pomidory,

8 ząbków czosnku,

175 g masła,

1/2 łyżeczki mielonej papryki,

1/2 łyżeczki turmeriku,

1 łyżeczka nasion fenugriku,

25 g świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki sproszkowanego,

1 zielona papryczka chilli,

2 łyżki octu,

1 łyżeczka soli,

1,5 dl wody,

50 g tamaryszku,

1,5 łyżeczki garam masala,

2 liście laurowe,

6 ziaren kardamonu,

3 goździki.

1. Mieso pokroić w kostkę ok. 2,5 x 2,5 cm., usunąć całkowicie tłuszcz. Rozgrzać w rondlu masło, mięso zrumienić do momentu, aż zacznie puszczać sok.

Dodać pokrojone cebule i czosnek, smażyć ok. 2 min.

2. Dodać paprykę, obrane ze skórki pomidory, turmerik, fenugrik, posiekany imbir, pokrojone chilli i sol. Dodać wodę i dusić pod przykryciem na małym

ogniu 30 min.

3. Namoczyć tamaryszek w niewielkiej ilości wody. Po 30 min. odsączyć wodę.

4. Odkryć rondel, odparować prawie całą wodę. Dodać wtedy tamaryszek i pozostałe składniki, przykryć i dusić na bardzo małym ogniu następne 30 min. Mieszać co pewien czas, aby mięso i sos nie przywierały do dna rondla. Podawać

gorące.

---

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