
Daging peaja - duszona wolowina po malajsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2803 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

500 g wolowiny,

8-10 szalotek,

kawalek swiezego imbiru (5 mm),

1-2 zabki czosnku,

3 łyżki oleju,

3 łyżki proszku curry,

1 łyżka wody,

4 łyżki soku cytrynowego,

1 łyżeczka cytronelli,

1/4 łyżeczki galki muszkatołowej,

1 łyżeczka ziaren kozieradki,

4 kartofle.

1. Wolowine pokroic na plastry o grubosci 1 cm, a nastepnie na kwadraty 4x4 cm.
2. Imbir obrac i pokroic na wiorki. Czosnek obrac i utrzec w moździerzu. Szalotki drobno pokroic.
3. Olej wlac do garnka. Szalotki, imbir i czosnek podsmażyc na oleju, na złoty kolor.
4. Proszek curry wymieszac z 1 łyżka wody. Dodac do garnka, a nastepnie smazyc, ciagle mieszajac przez 2 min. Dodac wolowine, dobrze wymieszac z przyprawami i smazyc, az zbrazowieje.
5. Sok cytrynowy wlac do garnka, wymieszac i zalac taka iloscia wody, aby calkowicie zakryla mieso. Nastepnie dodac cytronelle, galke muszkatołowa oraz ziarenka kozieradki. Zakryc i gotowac, az mieso bedzie miekkie (ok. 1godz.).
6. Kartofle obrac i pokroic na cwiartki. Dodac do miesa i gotowac, az kartofle beda ugotowane, a sos zgestnieje.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 44.

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