
Poledwica pasanda

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2744 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 40 min. +2 dni

500 g poledwicy wolowej,

1,5 łyżeczki soli,

3 dl jogurtu,

2 duże cebule,

200 g masła,

50 g świeżego imbiru lub 1,5 łyżeczki sproszkowanego,

4 ząbki czosnku,

2 łyżeczki sproszkowanej kolendry,

1 łyżeczka garam masala,

1/2 łyżeczki chilli,

1 łyżeczka papryki,

1/2 łyżeczki sproszkowanego kminku,

1 łyżeczka turmeriku.

1. Poledwice pokroic w plastry 1,5 cm grubosci. Lekko rozklepac, zalac osolonym jogurtem. Marynowac dwie doby w chlodnym miejscu.

2. Po zakonczeniu marynowania w duzym rondlu podsmażyc w masle cienko pokrojona cebule.

3. Dodac posiekane imbir i czosnek oraz reszte przypraw. Dobrze wymieszac.

4. Wlozyc w sos poledwice wraz z marynata i dusic pod przykryciem 25-30 min.

Potrzasnac co pewien czas rondlem, aby mieso nie przywieralo do dna.

5. Podawac z ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 40.

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