

---

# Rendang daging - wolowina w ostrym sosie kokosowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2439 razy.

(danie składowe RIJSTAFEL - TALERZ RYZOWY)

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

500 g wolowiny,

6-8 szalotek,

kawalek swiezego imbiru (2,5 cm),

16-20 suszonych czerwonych papryczek chilli,

2 lyzeczki cytronelli,

1 zabek czosnku,

4 lyzki wiorkow kokosowych,

2,5 lyzki oleju,

625 ml mleczka kokosowego,

1 lyzeczka cukru,

1 lyzeczka soli.

1. Wolowine pokroic na 5 centymetrowe prostokaty grubosci 1 cm.

2. Papryczki zalac ciepla woda i moczyć przez 15 min. Szalotki, imbir, papryczki, cytronelle oraz czosnek drobno pokroic. Przelozyc do mozdierzka i utrzec

na gladka paste.

3. Wiorki kokosowe lekko podsmażyc na złoty kolor, na suchej patelni, mieszajac

od czasu do czasu. Ostudzic i utrzec w mozdierzku na miazge.

4. Na rozgrzanym oleju smazyc przez 4-5 min. szalotki, imbir, papryczki, cytronelle i czosnek. Dodac wiorki kokosowe i smazyc przez 1 min., dodac wolowine

i smazyc, az zbrazowieje. Nastepnie dodac mleczko kokosowe, sol, cukier i

wymieszac. Ciagle mieszajac doprowadzic do wrzenia. Zmniejszyc ogien i gotowac, az mieso bedzie miekkie (ok. 1 godz.). Gdyby sos wyparowal dodac niewielka ilosc wody. Sos powinien byc gesty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 10.

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

---

no cóż - ten przepis na rendang to raczej polski ż art, niz prawdziwe malajskie/indonezyjskie danie. Brakuje najważniejszych elementów smakowych czyli utłuczonych w móż dzieżu nasion kolendry, kminu rzymskiego, ew. kardamonu i trawy cytrynowej. Poza tym 1 zabek czosnku to chyba zaprzeczenie południowo-azjatyckiej kuchni - powinno ich być min. 5 ząbków. Co do sosu to istotą

---

potrawy jest wygotowywanie całej wilgoci czyli mleczka kokosowego chociaż czasem robi się ja "na mokro". "Sucho" przygotowany  
rendang jest przechowywany przez Malajów nawet przez kilka miesięcy.  
Nadesłał(a):pielach <wpielach@wp.pl> 2007-09-12 00:09:31