# Wieprzowina z ryżem curry

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2613 razy.

40 dag schabu

80 dag porów

20 dag ryżu

2 szklanki rosołu

6 łyżek kwaśnej śmietany

3 łyżki oleju

1-2 łyżki mąki ziemniaczanej

1-2 łyżki curry

10 dag rodzynek

4 gałązki mięty lub natki pietruszki

sól

biały pieprz

Ryż gotować 20 minut w osolonej wodzie na małym ogniu /lub według przepisu na opakowaniu/. Rodzynki dodać do ryżu w połowie czasu gotowania. Pory oczyścić , pokroić w talarki. Schab umyć , pokroić w paseczki. Miętę lub natkę opłukać , część odłożyć do dekoracji, resztę posiekać . Olej rozgrzać na patelni, podsmażyć przygotowane mięso. Oprószyć je solą i pieprzem. Wrzucić pokrojone pory. Krótko smażyć razem, podlać rosołem. Całość dusić 5 minut na małym ogniu. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić śmietaną. Zagęścić potrawkę, dodać miętę, krótko gotować . Doprawić solą i pieprzem. Ryż doprawiać curry.