

Madras curry



Autor: **facetzprzepisem**
Przepisów: **144** Ocena: **833**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 850 g wołowiny
- 1 łyżka oliwy
- 1 duża cebula pokrojona w kostkę
- 4 goździki
- 4 strączki zielonego kardamonu
- 1 zielona i 1 czerwona papryka chilli pokrojona w krążki
- 3 cm startego korzenia imbiru
- 2 ząbki czosnku przeciśnięte przez prasę
- 1 łyżka czerwonej pasty curry
- 2 łyżki zmielonych nasion kolendry
- 1 łyżka mielonych nasion kminu
- 200 ml bulionu wołowego
- kolendra i dymka do przybrania

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kroimy na kawałki 2-2,5 cm
- 2 W woku lub na patelni o grybym dnie rozgrzewamy oliwę, wkładamy cebulę, goździki i kardamon. Ciągłe mieszając, smażymy przez pięć minut. Dodać papryczki chilli, starty imbir i czosnek, smażyć 1,5 minuty.
- 3 dodać pastę curry smażyć przez kolejne 1,5 minuty.
- 4 Włożyć mięso i smażyć przez 8 minut, aż się zrumieni.
- 5 Dodać kmin, i wywar. Dusić przez 45-60 minut, aż mięso będzie miękkie.
- 6 Całość udekorować kolendrą i dymką, podawać z ryżem.

Twoje notatki do przepisu: