

## Co na obiad: Rendang curry wg Piotra Ogińskiego



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Pasta rendang curry:

<b>trawa cytrynowa</b>	(tylko środek) kawałek
<b>galangal</b>	2 plastry
<b>papryczka chilli</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>mleko kokosowe</b>	50 ml
<b>olej</b>	2 łyżka
<b>cebula</b>	1 sztuka

#### Rendang curry:

<b>Kardamon mielony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Cynamon mielony Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>Anyż nasiona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Kolendra cała Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Goździki całe Prymat</b>	18 sztuk
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>tamaryndowiec</b>	1 sztuka
<b>liść kafiru</b>	5 sztuk
<b>trawa cytrynowa</b>	(zewnątrzna część) kawałek
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>mleczko kokosowe</b>	300 g
<b>pasta rendang curry</b>	

<b>woda</b>	150 ml
<b>mięso wołowe z udźca</b>	400 g
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b>	1/4 łyżeczki
<b>wiórki kokosowe</b>	2 łyżki
<b>cukier</b>	2 łyżeczki

#### **Ryż kalafiorowy:**

<b>mięta</b>	1 pęczek
<b>kalafior</b>	1 sztuka
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>sól morska Prymat w młynku</b>	do smaku
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	do smaku

## SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Z trawy cytrynowej odcinamy końcówkę i wyjmujemy środek który przekładamy do naczynia w którym będziemy mielić naszą pastę, następnie dodajemy galangal,

Chili, czosnek, cebulę, mleko kokosowe oraz olej i całość mielimy na jednolitą pastę.

Na suchej patelni prażymy kardamon, cynamon, anyż, kolendrę oraz goździki do momentu aż nasza patelnia zacznie lekko dymić, po czym dodajemy olej i kiedy przyprawy zaczną się smażyć dodajemy tamaryndowiec, zewnętrzną część trawy cytrynowej, liście kafiru oraz pieprz. Całość podsmażamy ok. 30 sekund, po czym zalewamy pastą rendang, mlekiem kokosowym oraz wodą i dusimy ok 15 minut.

Na rozgrzanym oleju podsmażamy wołowinę do momentu aż będzie delikatnie brązowa. Następnie posypujemy ją słodką papryką, chili oraz wiórkami kokosowymi, ściągamy z ognia i przekładamy do garnka wraz z sosem rendang i gotujemy pod przykryciem do miękkości (ok 30-45 minut).

W międzyczasie na desce siekamy miętę wraz z kalafiozem (możemy to zrobić za pomocą robota kuchennego lub tarki). Kalafior solimy oraz pieprzymy i smażyjemy na rozgrzanym oleju przez 4-5 minut.

Gotowy ryż kalafiorowy przekładamy na talerz, curry doprawiamy solą oraz cukrem i podajemy obok. Całość dekorujemy świeżą kolendrą oraz ćwiartką limonki i podajemy.

Smacznego!

Jeżeli marzą Wam się aromatyczne, sezonowe smaki, koniecznie sprawdźcie przepis na grecką [paputsakię](#) w wykonaniu Piotra Ogińskiego.