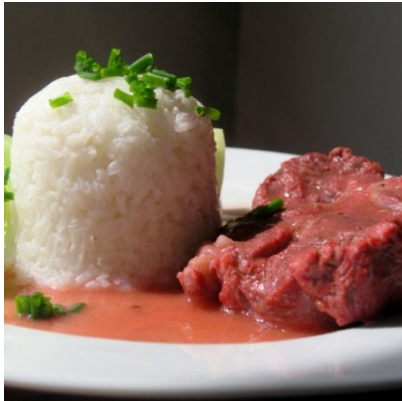


Karkówka w stylu orientalnym



ANNA169HOSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pasta Tandoori	2 łyżki
pasta Tom yun	1 łyżka
olej do smażenia	
sól do smaku	
mąka pszenna	2 łyżki
szalotka	2 szt
karkówka	60 bez kości
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć i pokroić w grube plastry, posmarować pastą Tandoori i odstawić na 10 minut do lodówki. Rozgrzać olej i zeszklić pokrojone drobno szalotki. Następnie przełożyć cebulkę do rondla. Obsmażyć na tym samym oleju plastry karkówki- mniej więcej po 2 minuty z każdej strony. Dodać mięso do szalotki. Nalać na patelnię zimnej wody, zmyć smak i przelać do mięsa. Podlać mięso wodą tak, aby woda była centymetr powyżej mięsa. Posolić, dodać pastę Tom yun i dusić około 20 minut pod przykryciem. Na koniec zagęścić sos wodą z mąką (według uznania, jeśli lubimy rzadkie sosy mąki może być mniej). Podawać np. z ryżem i świeżymi ogórkami.