

Połudwica po karaibsku



SMAKOWITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wiórki kokosowe	1/2 szklanki
ryż	2 woreczki
połudwica wieprzowa	
szalotka	3 sztuki
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżeczka
śmietana 18%	3/4 szklanki
sok z cytryny	
sól	
pieprz	
szczypiorek	1 pęczek
oliwa	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiórki zalać 1 szklanką wrzątku, przykryć talerzykiem i odstawić. Ryż ugotować w osolonej wodzie. Połudwicę pokroić w 1 cm plastry. Szalotki obrać i posiekać. Na odrobinie oliwy usmażyć mięso na lekko rumiany kolor i przełożyć na talerz. Posypać solą i pieprzem, przykryć drugim talerzem, a by nie wystygło. Na pozostałym tłuszczu zeszklić szalotki, dodać wiórki wraz z wodą, curry i śmietankę. Całość gotować bez przykrycia przez 5 minut. Sos przyprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Włożyć mięso i podgrzać. Na półmisek nałożyć ryż i obłożyć kawałkami mięsa, polać sosem. Całość posypać posiekanym szczypiorkiem.