

Struś w migdałach



DARIUSZEF



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

Steki z strusia	3
migdały siekane	1 szklanka
śmietana 30%	250 ml
cebula	1
ząbek czosnku	1
przyprawa curry	1 łyżka
sól i pieprz	
ziemniaki	8
Sórowka	
kapusta czerwona	1 mała
sok z limetki	
sól i pieprz	
oliwa	2 łyżeczki małe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Miażdżymy migdały, wrzucamy na rozgrzaną patelnię, prażymy, Mniejsze przypalone fragmenty odrzucamy aby nie nadać dania niechcianej goryczy

- KROK 2 Steki z strusia podsmażamy na oliwie z oliwek i odrobinie soku z limetki, wyciągamy z patelni obsypujemy solą, pieprzem oraz curry. odstawiamy.
- KROK 3 Na rozgrzanej oliwie wrzucamy posiekaną cebulę i czosnek, wsypujemy wcześniej prażone migdały, układamy steki i zalewamy śmietaną. Mieszamy, podsmażamy następnie podlewamy ciepłą wodą aby rozcieńczyć "sos", przykrywamy. Dusimy 40-60 minut, przewracając od czasu do czasu steki do momentu kiedy śmietana "zniknie"
- KROK 4 Umyte, obrane i pokrojone w połówki ziemniaki delikatnie smarujemy masłem, obsypujemy solą i wstawiamy do piekarnika do momentu kiedy się spieką.
- KROK 5 Czerwoną kapustę siekamy/ szatkujemy drobno, dolewamy 2 łyżki stołowe oliwy, 1 łyżkę stołową soku z limetki/cytryny, doprawiamy solą i pieprzem, Steki z strusia układamy na talerzu układając na nich migdały z cebulką, w towarzystwie pieczonych ziemniaków