

Duszona wołowina w sosie słodko-kwaśnym



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2328** Ocena: **51776**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500 g wołowiny (łopatka)
- 2 szalotki
- 4 ząbki czosnku
- 3 łyżki oleju sezamowego
- 1 trawa cytrynowa
- 125 g pieczarek
- 500 ml wrzątku
- 1 szklanka ryżu jaśminowego
- 1 pęczek szczypiorku
- 2 ostre papryczki chili
- 1 czerwona papryka
- 1 zielona papryka
- 1 ananas
- 100 g cukru palmowego
- 1/3 łyżeczki soli
- 90 ml octu ryżowego
- 1 łyżka mielonej czerwonej papryki
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczniemy od wołowiny, którą kroimy w kostkę (rozmiar dowolny, aczkolwiek im mniejsze kawałki, tym szybciej przygotujemy danie).

Wołowinę obsmażamy na oleju, dodajemy posiekane szalotki, a po chwili posiekany czosnek.

Oczyszczone i pokrojone pieczarki dodajemy po 2 minutach, mieszamy, dusimy na średnim ogniu wraz z rozgniecioną trawą cytrynową. Po 5 minutach dodajemy wrzątek, dusimy na wolnym ogniu przez około godzinę (po tym czasie usuwamy trawę cytrynową). Następnie dusimy 30 minut na dużym ogniu.

W tym czasie przygotowujemy dodatki do sosu.

Papryki drobno siekamy.

Ananas obieramy, część drobno kroimy, resztę zjadamy.

Wszystkie składniki dodajemy do mięsa, mieszamy razem z cukrem, solą, słodką mieloną papryką oraz octem.

Dusimy przez 15 minut, łączymy z mąką wymieszaną w zimnej wodzie (100 ml). Dokładnie rozrabiamy.

Danie podajemy z ryżem jaśminowym i posiekanym szczypiorkiem.



Twoje notatki do przepisu: