

Gulasz tajski



Autor: **Futka**

Przepisów: **986** Ocena: **27009**



1-2 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 500 g wieprzowiny
- 2 marchewki
- 1 korzeń pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- 1 papryczka chili
- 5 łyżek słodkiego sosu sojowego
- olej do smażenia
- mąka (do oprószenia mięsa)
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej
- PRZYPRAWY:
- 1 płaska łyżeczka kardamonu
- 0,5 łyżeczki curry
- sól i pieprz
- DODATKI:
- ryż
- natka pietruszki
- łyżeczka masła

Sposób przygotowania:

- 1 Oczyszczone mięso wieprzowe kroimy na mniejsze kawałki, oprószyć je mąką i smażyć na oleju na delikatnie złoty kolor. Usmażone kawałki mięsa przekładamy do garnka, zalewamy około 1 litrem zimnej wody, zagotowujemy i dusimy na małym ogniu około 1,5 godziny.



- 2 Marchewkę i pietruszkę kroimy w słupki i posmażamy je na oleju. Na koniec smażenia dodajemy do całości drobno pokrojone ząbki czosnku oraz papryczkę chili. Wszystko razem przesmażamy do momentu, aż warzywa będą delikatnie miękkie.



- 3 Podsmażone warzywa dodajemy do mięsa (po 1,5 godzinie duszenia) wraz z curry oraz kardamonem i dusimy jeszcze przez 10 minut. Na koniec do szklanki zimnej wody dodajemy sos sojowy i mąkę ziemniaczaną, dokładnie mieszamy, dodajemy do garnka i zagotowujemy. Całość doprawiamy solą i świeżo zmielonym pieprzem.



- 4 Gotowy gulasz podajemy z ryżem doprawionym kardamonem, masłem i świeżą natką pietruszki (możemy zastąpić ją także świeżą kolendrą).



5 Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu: