

Schab Sous-vide wersja garam masala (□□□ □□□□□)



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51813**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 kotlety schabowe bez kości (po 2 cm)
- przyprawa garam masala

Sposób przygotowania:

- 1 Kotlety (ok. 2 cm) każde z osobna wkładamy do woreczka dodajemy po łyżce przyprawy masala ,zamykamy i wysysamy powietrze z woreczków. Wkładamy do lodówki na noc. W garnku gotujemy wodę i wrzucamy woreczki na wrzątek. Gotujemy ok. 15 min ,po czym wyciągamy. Mięso można zgrilować tuż przed podaniem lub podać bezpośrednio po ugotowaniu.

Twoje notatki do przepisu: