



Baranina madras

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- baranina - 500 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 75 gramów
- garam masala - 2 łyżeczki
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- kardamon - 3 ziarna
- cytryna - 0.5 sztuk
- tłuszcz do smażenia - 50 gramów
- woda - 0.5 litrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć mięso z tłuszczu i pokroić w małą kostkę. Zrumieć na tłuszczu i przełożyć do rondla.
2. Pokroić cebulę w plastry. Na tym samym tłuszczu smażyć przez 4 minuty cebulę z garam masalą i chilli. Często mieszać.
3. Dodaj cebulę z przyprawami do mięsa, dorzucić koncentrat pomidorowy z pokruszonym kardamonem, dolej 0,5 litra wody. Wrzucić Esencję do duszonych mięs Knorr, dobrze wymieszać i duś przez 30 minut.
4. Następnie wycisnąć sok z połowy cytryny i gotuj jeszcze przez 15 minut, często mieszając. Danie podawać na ciepło z ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl