



Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

50 g	Свинска мас
500 g	Свинско, чисто
1 бр.	Лук, нарязан на ситно
1	Скилдка чесън
1 с.л.	Брашно
1.5 с.л.	Доматено пюре или доматен концентрат
	Вода за заливане
2 с.л.	Ким, на зърна
Щипка	◆ Морска сол
Щипка	◆ Черен пипер, млян
За картофената салата	
1 kg	Картофи
1 с.л.	Ким, на зърна
	◆ Морска сол
	Връзка магданоз,
	нарязан

Свинско с ким и картофи с магданоз

🕒 40–45 Минути



Подготовка

- 1 В 50 г разтопена свинска мас се запържва голяма глава лук, нарязана средно фино, до златист цвят. След това добавете ½ килограм дебело нарязано чисто свинско месо, сол на вкус, ким, малко смлян черен пипер, счукана скрилдка чесън и 1 до 2 супени лъжици доматено пюре.
- 2 Покрийте с канак и оставете да се готви на пара в собствените си сокове, покамто месото омекне, но остане стегнато.
- 3 Сега поръсете супена лъжица брашно, разбъркайте добре и добавете вода, колкото е необходимо, за да се получи гладък, течен сос. Задушавете подправеното с ким мясо в този сос до пълна готовност.
- 4 Сервирайте с осолени картофи или картофена салата: нарежете 1 килограм обелени картофи на четвъртинки и измийте със студена вода, добавете сол на вкус, щипка ким и студена вода – сгответете с частично отворен канак.
- 5 След като картофите поомекнат, но са все още леко твърди, изцедете водата и оставете на пара, покрити с канак, покамто напълно омекнат и донякъде изсъхнат.

СЪВЕТ: За картофената салата смесете връзка нарязан магданоз с една супена лъжица масло и добавете към топлиите посолените картофи.

