



Свинско с ким и картофи с магданоз

⌚ 40–45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Свинска мас
500 g	Свинско, чисто
1 бр.	Лук, нарязан на ситно
1	Скилидка чесън
1 с.л.	Брашно
1.5 с.л.	Доматено пюре или доматиен 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

- 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 скилидка чесън и 1 до 2 супени лъжици доматиено пюре.
- 2 Покрийте с капак и оставете да се готви на пара в собствените си сокове, докато 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. Задушете погравеното с ким месо 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 – сгответе с частично отворен капак.
- 5 След като картофите поомекнат, но са все още леко твърди, изцедете водата и оставете на пара, покрити с капак, докато напълно омекнат и донякъде изсъхнат.

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

