

Свинина с тмином и картофель с петрушкой

40—45 Мин.

Способ приготовления

1 Большую луковицу нарежьте на кусочки среднего размера и обжарьте на 50 г растопленного свиного жира до желтого цвета. Затем добавьте ½ кг толсто нарезанной постной свинины, соль по вкусу, щедрую щепотку кумина, немного молотого перца, измельченный зубчик чеснока и 1–2 столовые ложки томатной пасты.

2 Накройте крышкой и оставьте томиться в собственном соку, пока мясо не станет нежным, но твердым.

3 Посыпьте столовой ложкой муки, тщательно перемешайте и добавьте воду, чтобы получился жидкий однородный соус. Тушите мясо с тмином в этом соусе до полной готовности.

4 Подавайте с подсоленным картофелем или картофелем с петрушкой: нарежьте 1 кг очищенного картофеля на четвертинки и промойте в холодной воде, добавьте соль по вкусу, щедрую щепотку тмина, залейте холодной водой и поставьте вариться.

5 Когда картофель станет нежным, но твердым, слейте воду, накройте кастрюлю и оставьте томиться, пока картофель не станет полностью мягким и немного сухим.

ПОДСКАЗКА: Для приготовления вкусного картофеля с петрушкой смешайте пучок измельченной петрушки со столовой ложкой сливочного масла и добавьте смесь к подсоленному картофелю.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

50 г	Свиной жир
500 г	Постная свинина
1 шт.	Мелко нарезанный лук
1	Зубчик чеснока
1 ст. л.	Мука
1.5 ст. л.	Томатная паста или томатный концентрат
	Вода по необходимости
2 ст. л.	Тмин семена
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Перец черный молотый

Картофель с петрушкой

1 кг	Картофель
1 ст. л.	Тмин семена
	Соль морская
1	Пучок измельченной петрушки