Свинина з кмином і картоплею з петрушкою

40—45 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

50 г	Свинячий жир
500 г	Свинина, нежирна
1 шт.	Цибуля, дрібно нарізана
1	Зубчик часнику
1 ст. л.	Борошно
1.5 ст. л.	Томатна паста або томатний концентрат
	Вода в потрібній кількості
2 ст. л.	Кмин, цілий
1 щіпка	Сіль морська йодована
1 щіпка	Чорний перець, мелений

Для картоплі з петрушкою

1 кг	Картопля
1 ст. л.	Кмин, цілий
	Сіль морська йодована
1	Пучок петрушки, подрібнений

Приготування

1. У 50 г топленого свинячого жиру обсмажте дрібно нарізану велику цибулину до жовтого кольору. Потім додайте 0,5 кг товсто нарізаної нежирної свинини, сіль за смаком, щіпку кмину, трохи меленого перцю, подрібнений зубчик часнику й 1–2 столові ложки томатної пасти.
2. Накрийте кришкою та дайте пропаритися у власному соку, поки м'ясо не стане ніжним. Але воно не має розваритися.
3. Тепер посипте столовою ложкою борошна, ретельно перемішайте й додайте воду в потрібній кількості, щоб отримати однорідний рідкий соус. Тушкуйте в цьому соусі м'ясо, приправлене кмином, до повної готовності.
4. Подавайте із солоною картоплею або картоплею з петрушкою: 1 кг очищеної картоплі розріжте на четвертинки й промийте в холодній воді, додайте сіль за смаком і дрібку кмину, варіть у холодній воді, частково накривши кришкою.
5. Коли картопля стане м'якою, але ще не розвариться, злийте воду й залиште на пару, повністю накритою, поки вона не стане повністю м'якою та не підсохне.

ПІДКАЗКА: Щоб приготувати смачну картоплю з петрушкою, змішайте пучок нарізаної петрушки з однією столовою ложкою олії та додайте до підсоленої картоплі.