



Carne de porc condimentată cu chimen și cartofi cu pătrunjel

⌚ 40—45 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Grăsime de porc
500 g	Carne de porc, slabă
1 bucăți	Ceapă, tocată fin
1	Cățel de usturoi
1 lingură	Făină
1.5 lingură	Pastă de tomate sau concentrat de roșii
	Apă, după cum este necesar
2 lingură	♦ Chimen semințe
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	♦ Piper negru măcinat

Pentru cartofi cu pătrunjel

1 kg	Cartofi
1 lingură	♦ Chimen semințe
	♦ Sare de mare iodată
1	Legătură de pătrunjel, tocat

- 1 În 50 de grame de grăsime de porc topită, prăjește o ceapă mare, tocată mediu fin, până când capătă culoarea galbenă. Apoi adaugă ½ kilogram de carne de porc slabă, tăiată în felii groase, sare după gust, un vârf de cuțit generos de chimen, puțin piper măcinat, un cățel zdrobit de usturoi și 1 până la 2 linguri de pastă de tomate.
- 2 Acoper-o și las-o să se înăbușe în propriul suc până când carnea este fragedă, dar fermă.
- 3 Acum presară peste ei o lingură de făină, amestecă bine și adaugă apă, după cum este necesar, pentru a crea un sos fin, lichid. Fierbe înăbușit carnea condimentată cu chimen în acest sos până este complet fiartă.
- 4 Servește cu cartofi sărați sau cartofi cu pătrunjel: taie 1 kilogram de cartofi decojiți în sferturi și spală-i în apă rece, adaugă sare după gust și un vârf de cuțit generos de chimen și gătește-i, parțial acoperiți, în apă rece.
- 5 După ce cartofii sunt fragezi, dar fermi, scurge apa și lasă-i la înăbușit, acoperiți complet, până când sunt complet moi și oarecum uscați.

SUGESTIE: Pentru cartofi delicioși cu pătrunjel, amestecă o legătură de pătrunjel tocat cu o lingură de unt și adaugă totul la cartofii sărați.

