

Wieprzowina z kminkiem oraz ziemniakami z pietruszką

40—45 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

50 g	Tłuszcz wieprzowy
500 g	Chuda wieprzowina
1 szt.	Drobno posiekana cebula
1 szt.	Ząbek czosnku
1 łyżka	Mąka
1.5 łyżki	Pasta pomidorowa lub koncentrat pomidorowy
	Woda, w razie potrzeby
2 łyżki	Kminek cały
1 szczypta	Sól Morska jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny mielony

Ziemniaki z pietruszką

1 kg	Ziemniaki
1 łyżka	Kminek cały
	Sól Morska jodowana
1	Pęczek posiekanej pietruszki

Przygotowanie

1. W 50 g roztopionego tłuszczu wieprzowego usmaż posiekaną dużą cebulę, aż uzyska żółty kolor. Następnie dodaj ½ kilograma pokrojonej chudej wieprzowiny, dodaj soli do smaku, szczyptę kminku, odrobinę mielonego pieprzu, rozgnieciony ząbek czosnku oraz od 1 do 2 łyżek pasty pomidorowej.
2. Przykryj i pozostaw do gotowania we własnych sokach, aż mięso będzie miękkie ale joednocześnie sprężyste.
3. Teraz posyp łyżką mąki, dokładnie wymieszaj i dodaj wody, aby uzyskać gładki, płynny sos. Duś mięso z kminkiem w sosie, aż będzie całkowicie ugotowane.
4. Podawaj z solonymi ziemniakami lub ziemniakami z pietruszką: pokrój 1 kilogram obranych ziemniaków na ćwiartki i umyj w zimnej wodzie, dodaj sól do smaku oraz porządną szczyptę kminku i ugotuj, częściowo przykrywając garnek.
5. Gdy ziemniaki będą kruche, ale nierozgotowane, odcedź wodę i pozostaw je do odparowania wody pod całkowitym przykryciem.

WSKAZÓWKA: Aby przygotować pyszne ziemniaki z pietruszką, wymieszaj pęczek posiekanej pietruszki z jedną łyżką masła i dodaj do posolonych ziemniaków.