




Szynka w curry

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

mięso wieprzowe od szynki - 60 dag
pieprz - do smaku
curry - do smaku
sól ziołowa - do smaku
olej do smażenia - trochę

mąka - 1 łyżka
liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 4 szt.
sól - do smaku
czosnek granulowany - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, pokroić w plastry. Oprószyć curry, pieprzem, czosnkiem oraz solą ziołową. Odstawić na 10 minut.

KROK 2: Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć mięso na rumiano z obu stron.

KROK 3: Zalać wodą. Dodać liście laurowe i ziela angielskie. Dusić pod przykryciem do miękkości.

KROK 4: Kiedy mięso będzie miękkie mąkę wymieszać z 1/4 szklanki wody, wlać do sosu. Doprawić solą i pieprzem.

KROK 5: Podawać z kaszą i ogórkami.