

# Japońskie curry

Wczoraj rano zostałam poproszona o przygotowanie obiadu zawierającego miękką, gotowaną przez długi czas na wolnym ogniu wołowinę. Pomyślałam przez chwilę i japońskie curry wydało mi się świetnym pomysłem na obiad. Sycące, gotowane na wolnym ogniu, zawierające wołowinę, i jakie pyszne!

Muszę przyznać, że byłam zaskoczona jak autentycznie japońsko smakowało moje curry po przygotowaniu. Ostatnim razem jadłam japońską wersję curry prawie trzy lata temu, kiedy wciąż jeszcze byłam w Japonii.

Cieszę się, że odważyłam się ugotować to danie, gdyż okazało się wcale nie takie trudne do zrobienia. Jedyną rzeczą, której potrzebujesz (w ogromnych ilościach) jest czas ;)

## SKŁADNIKI

600g dobrej jakości wołowiny, pokrojonej w małe kawałki  
2 łyżeczki soli  
1/2 łyżeczki pieprzu  
6 łyżek masła  
2 cebule, grubo pokrojone  
3 marchewki, grubo pokrojone  
1 łyżka startego na tarce imbiru  
2 ząbki czosnku, starte na tarce  
1 kwaśne jabłko, starte na tarce  
ok. 1,2L bulionu wołowego (możesz rozrobić bulion w kostce z wodą)  
11/2 łyżki przyprawy curry w proszku  
11/2 łyżki przyprawy garam masala  
3 średniej wielkości ziemniaki, pokrojone w dużą kostkę

## JAK ZROBIĆ?

1. Posyp wołowinę pieprzem i solą (1 łyżeczka). W dużym garnku podgrzej 2 łyżki masła na średnim ogniu. Kiedy masło się roztopi, dodaj wołowinę i gotuj przez około 3 minuty, ciągle mieszając. Dodaj pokrojoną cebulę i gotuj przez kolejne 5 minut, ciągle mieszając. Dodaj pokrojoną marchewkę, starty imbir i czosnek i gotuj przez około 3 minuty.

2. Dodaj starte jabłko, łyżeczkę soli oraz bulion wołowy. Zamieszaj, zmniejsz ogień na kuchence i przykryj garnek pokrywką. Zostaw do gotowania na wolnym ogniu przez godzinę, od czasu do czasu mieszając.

3. W czasie kiedy mięso z warzywami dusi się w garnku, przygotuj pastę curry (roux). W małym garnku rozpuść 4 łyżki masła. Gdy masło się roztopi, dodaj przyprawę curry oraz garam masala. Polecam użycie trzepaczki, aby zapobiec powstaniu grudek w paście. Gotuj powstałą miksturę przez około 2 minuty, po czym odstaw na bok.

4. po upłynięciu godziny odkąd nastawiliśmy mięso z warzywami do duszenia, odbierz chochelkę lub dwie wywaru do osobnego naczynia i wymieszaj z pastą curry, którą zrobiliśmy wcześniej. Znów, polecam użycie trzepaczki lub ręcznego miksera, aby zapobiec powstaniu grudek. Wmieszaj pastę curry do dużego garnka z mięsem i

warzywami. Możesz wlać miksturę przez sitko, jeśli obawiasz się, że mogły powstać jakieś grudki. Będzie Ci się wydawało, że jest o wiele za dużo płynu w garnku, ale zapewniam Cię, że jest w sam raz, gdyż większość z niego wyparuje w trakcie gotowania. Teraz dodaj pokrojone w grubą kostkę ziemniaki. Przykryj pokrywką i duś przez kolejne 30 minut, od czasu do czasu mieszając.

5. Jeśli zauważysz, że curry zaczyna przywierać do dna garnka, znaczy to, że jest za gęste i musisz dolać wody.

6. Po 30 minutach sprawdź, czy ziemniaki już są miękkie, jeśli nie, duś curry przez kolejne 10-15 minut aż ziemniaki zmiękną i będą gotowe do jedzenia.

7. Podaj curry z japońskim ryżem, ugotowanym na kleisto.