

Beef Curry

Ghandek bżonn: (4 persuni)

800g rump taç-čanga
Basla mqatta
Tewma mqatta
400g tadam mqaxxar
Mgharfa *curry*
Mgharfa žbieb
Ftit *coconut milk*
Ftit *chutney*
Ftit żejt taż-żebbuġa
Bżar u melħ
Kikkra ross ‘basmati’



Metodu:

Qatta l-laħam f'biččiet zġhar
Aqli l-basla u t-tewma fi ftit żejt taż-żebbuġa
Žied il-laħam u dawwar sakemm jiehu ftit kulur
Žied il-*curry powder*, *chutney* bżar u melħ
Tekkek fuq in-nar għal madwar nofs siegħa
Žied it-tadam u kompli sajjar għal 30 miunta oħra
Fl-aħħar mument, žied il-*coconut milk* u ž-żbieb
Servi il-*curry* fuq ir-ross u żejjen, skond il-gosti tiegħek, b'xelta ta' kontorni bħal poppadum, bajd iebes, lewż inkaljat u *pineapple*

Noti:

Ir-ross tip ‘basmati’ huwa addatat ħafna għal mal-*curry*
Jekk tħobb il-*curry* jaħraq tista żzied ftit *chilli* mar-ričetta