

SECONDI PIATTI

## Kuyrdak di carne ricetta del kazakistan

---

LUOGO: [Asia](#) / [Kazakistan](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [70 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



Se amate sperimentare piatti particolari dalle provenienze inusuali il Kuyrdak di carne dovete assolutamente provarlo! Una ricetta ottima per c...  
ama gli spezzatini di carne e se ne andate matti vi...  
proponiamo di realizzare anche la ricetta del [goulash](#)! Due piatti molto saporiti dai nomi insoliti...  
ma che vi conquisteranno di certo! Provateli entrambi e fateci sapere se sono stati di vostro gradimento!

ACETO DI VINO BIANCO 1 tazza

OLIO DI SEMI 50 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare il kuyrdak tagliate la carne in pezzi da ca 30-40 g ciascuno e friggetela nel grasso bollente insieme alle cipolle; salate e pepate a piacere.



- 2** A questo punto aggiungete la foglia di lauro e il brodo così da stufare la carne fino a cottura ultimata.



- 3** Come guarnitura al kuyrdak potrete preparare delle patate bollite, fritte o stufate con la carne, carote bollite, piselli e pomodori.

## CONSIGLIO

**Me ne è avanzata una porzione, potrei conservarla?**

Certo puoi surgelarla o lasciarla in frigorifero per un giorno.

**Potrei usare del pollo?**

Certo, verrà ottimo.