

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.