

SECONDI PIATTI

Kuyrdak di carne ricetta del kazakistan

di: *Cookaround*

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 chi 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!

INGREDIENTI

MONTONE oppure manzo, cavallo, capra
etc - 800 gr

CIPOLLE 3

OLIO DI SEMI oppure grasso animale,
burro etc - 150

BRODO DI CARNE 250 gr

SALE

PANNA ACIDA

PER GUARNIRE

PATATE 2 kg

PISELLI 150 gr

POMODORI 250 gr

CAROTE 250 gr

PER LA MARINATA

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