
Kurczak ze śliwkami i miodem

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1185 razy.

Kuchnia marokańska

1 duży kurczak podzielony na porcje sól i pieprz do smaku

szczypta szafranu (dowolnie)

2 cm kawałek cynamonu (dowolnie)

1 średnia posiekana cebula

4 łyżka masła

1/4 kg twardych śliwek

1 łyżeczka cynamonu w proszku

4 łyżki miodu

1. Kawałki kurczaka włożyć do garnka. Wlać tyle wody, aby wszystko przykryła. Dodać sól, pieprz, kawałek cynamonu, szafran, cebulę i masło.

2. Zagotować, zmniejszyć płomień i gotować na małym ogniu przez godzinę.

3. Przełożyć kawałki kurczaka na talerz, odstawić. Wyjąć cynamon.

4. Do wywaru dodać śliwki i gotować na małym ogniu przez 15 min., wybrać pestki.

5. Dodać cynamon w proszku, miód i dusić bez przykrycia, aż sos zgęstnieje.

6. Kurczaka podgrzać w sosie.

7. Wyłożyć kawałki kurczaka na gorący półmisek, polać sosem.

8. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i zieloną sałatą w sosie winegret.

Proporcje dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD