Kurczak ze śliwkami i miodem

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1355 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

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD