Kaczka lub kurczak w sosie orzechowym

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1678 razy.

Kuchnia irańska
Kuchnia indonezyjska
Przepis oryginalny
1 duża cebula pokrajana w grube plastry
1/2 łyżeczki kurkumy
6 łyżek oliwy
45 dkg zmielonych włoskich orzechów
1i3/4 szklanki rosołu
sól i pieprz do smaku
młoda kaczka lub kurczak podzielony na 8
części
1/2 szklanki soku z granatów
sok z dwóch cytryn
4 łyżki cukru

1. Na dużej patelni rozgrzać 3-4 łyżki oliwy, dodać cebulę, kurkumę i smażyć na złoty kolor, przełożyć łyżką cedzakową do dużego garnka.
2. Dodać orzechy, rosół doprawić solą i pieprzem, zagotować , zmniejszyć płomień i gotować na małym ogniu przez 20 min., często mieszając.
3. Wlać resztę oliwy na patelnię, smażyć kawałki kaczki lub kurczaka na złoty kolor. Przełożyć do garnka z orzechami.
4. Mięso dokładnie wymieszać z sosem orzechowym i na płytce azbestowej dusić pod przykryciem przez godzinę, mieszając kilka razy.
5. Zmieszać z cukrem sok z granatów i cytryn
6. Usunąć nadmiar tłuszczu, wlać soki, zamieszać I dusić dalej przez 30 min.
7. Doprawić solą i pieprzem.
8. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko, obłożonym kawałkami kaczki lub kurczaka i polanym sosem, całość przybrać dwoma łyżkami posiekanych orzechów.

Proporcje dla 4 osób

Przepis naszej kuchni
1 duża cebule drobno posiekana
1/2 łyżeczki pieprzu
1/2 łyżeczki kurkumy
3 łyżki masła
1/ kaczki obrane(ze skóry, pokrajanej w małe
kawałki
2 łyżki mąki
20 dkg grubo posiekanych włoskich orzechów
3/4 szklanki rosołu lub wody z kostką
rosołową
3/4 szklanki soku z czarnych lub czerwonych
porzeczek
sól do smaku
sok z cytryny lub 4 łyżki soku z rabarbaru
mały obrany bakłażan lub kabaczek
4 łyżki cukru
olej do smażenia
1 /2 łyżeczki imbiru (dowolnie)

1. Cebulę, pieprz i kurkumę smażyć na rozgrzanym maśle na złoty kolor, przełożyć łyżka cedzakową na talerz.
2. Dodać resztę masła, smażyć kaczkę aż będzie zrumieniona.
3. Kaczkę posypać mąką; dodać orzechy i smażyć przez 5 min. Wlać rosół lub wodę z rozpuszczoną kostką rosołową, soki z porzeczek, cytryny lub rabarbaru, doprawić solą, cukrem. Dusić pod przykryciem na małym ogniu przez godzinę, kilkakrotnie mieszając.
4. Pokrajać wzdłuż bakłażan (kabaczek) na 6 części, posolić , odstawić na 45 min., opłukać w zimnej wodzie, odcedzić , osuszyć .
5. Smażyć na gorącym oleju do zrumienienia.
6. Usmażony bakłażan położyć na kaczce i dusić pod przykryciem, aż potrawa będzie miękka i wytworzy się gęsty sos.
7. Doprawić imbirem, ostrożnie zamieszać i dusić jeszcze przez 5 min.

8. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i zieloną sałatą.
Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłała(a): Cartall - Książka Kucharska na CD