

Kaczka lub kurczak w sosie orzechowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1490 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 rosółu

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 rosółu 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 łyżką 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., optukać 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

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD