
Indyk duszony

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1482 razy.

Kuchnia wenezuelska

7 posiekanych ząbków czosnku

1/2 łyżeczki pieprzu

5 łyżeczek oregano lub tymianku

10 łyżeczek soli

1 łyżka octu z 2 łyżkami wody

1 mały indyk (3-4 kg) pokrajany na porcje

12 suszonych śliwek bez pestek lub świeżych twardych

10 małych cebulek obranych lub 3 cebule

pokrajane na 4 części

4 listki laurowe

12 zielonych oliwek (dowolne)

2 łyżki koperku lub kaparów ewentualnie posiekanego ogórka konserwowego

woda

1/2 szklanki wytrawnego białego wina lub

soku pitnego z jabłek

1/2 szklanki cukru

1. Utrzeć czosnek, pieprz, oregano lub tymianek i sól, dodać ocet z wodą.
 2. Natrzeć przyprawami kawałki indyka, włożyć do głębokiego garnka, dodać suszone śliwki, cebulki, listki laurowe, oliwki, kapary lub ogórek i 1 łyżkę wody. Wymieszać, odstawić pod przykryciem w chłodne miejsce na 8 godz.
 3. Wlać wodę tak, aby mięso było do połowy przykryte, zagotować, zmniejszyć płomień, dusić pod przykryciem przez 2 godz.
 4. Wlać wino lub sok, dodać cukier, dusić przez godzinę.
 5. Podawać z ziemniakami z wody i miesza sałatką.
- Proporcje d 8-10 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD