Indyk duszony

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1665 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 stok, dodać cukier, dusić przez godzinę.
5. Podawać z ziemniakami z wody i miesza sałatką.
Proporcje d 8-10 osób

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