
Curry z zająca lub królika

Dodano: 2010-01-01 14:42:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1312 razy.

Kuchnia indyjska

1 kg zająca lub królika

3 posiekane ząbki czosnku

4 jagody jałowca (dowolnie)

2 pokruszone listki laurowe

1/4 łyżeczki kminku

1 średnia posiekana cebula

4 łyżki masła lub oleju jadalnego

1/2 łyżeczki imbiru

1/2 łyżeczki czarnego pieprzu

1/4 łyżeczki przyprawy chilli

1/4 łyżeczki papryki

1/4 łyżeczki cynamonu

1/2 łyżeczki soli

2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki

1. Na czystą gorącą patelnię wyłożyć jagody jałowca, listki laurowe, i kminek, podgrzewać , mieszając przez 60 sek., uważając aby się nie przypaliły: Ostudzić i zmiksować , odstawić .

2. Do rondla z rozgrzanym masłem lub olejem włożyć cebulę, smażyć aż się zrumieni, kilkakrotnie mieszając.

3. Podzielone na kawałki mięso zająca lub królika włożyć do rondla z cebulą i smażyć na małym ogniu przez 5 min., mieszając kilka razy.

4. Dodać zmielone przyprawy i smażyć przez 30 sek.

5. Wsypać imbir, pieprz, chilli, paprykę i cynamon, skropić wodą (2-3 łyżki), zamieszać i smażyć , aż woda wyparuje.

6. Wlać tyle wody, aby ledwo przykrywała mięso, posolić .

7. Dodać łyżkę zielonej pietruszki i gotować aż mięso będzie miękkie (w razie potrzeby dolać 3-4 łyżki wody).

8. Zdjąć z ognia, ostudzić i odstawić na kilka godzin. Nie jest to konieczne, ale wtedy mięso będzie bardziej pikantne. Przed podaniem podgrzać , nie wolno zagotować .

9. Doprawić solą, wyłożyć na gorący półmisek, posypać pozostałą zieloną ; pietruszką.

10. Oddzielnie podawać ryż ugotowany na sypko i sałatkę z ogórków RAITE

Proporcja dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD