
Jagnię nadziewane po arabsku

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1370 razy.

Kuchnia bliskowschodnia

2 kg mostka z żeberkami

3 łyżki masła

1 szklanka wypłukanego, osączonego ryżu

2 cebule obrane i posiekane

1 posiekana świeża lub mrożona papryka

3 łyżki posiekanej zielonej pietruszki

3 łyżeczki soli

1 i 1/2 łyżeczki pieprzu

2 łyżki posiekanych migdałów lub włoskich orzechów

1 szklanka gorącej wody

2 ząbki czosnku

1 szklanka sosu pomidorowego

1 szklanka wody

1. W rondlu rozgrzać masło, włożyć ryż, cebulę i paprykę. Smażyć przez 10 min., często mieszając.
 2. Dodać zieloną pietruszkę, 1 łyżeczkę soli, 1/4 łyżeczki pieprzu, orzechy, wlać gorącą wodę, wymieszać, gotować pod przykryciem na małym ogniu przez 10 min. Wyłożyć na sito, dokładnie osączyć.
 3. Czosnek rozetrzeć z solą i resztą pieprzu.
 4. Mięso wymyć, osączyć, dokładnie natrzeć pastą czosnkową. Nadziać przygotowanym ryżem.
 5. Włożyć mięso do brytfanny, połączyć sosem pomidorowym rozprowadzonym wodą.
 6. Piec w średnio nagrzanym piekarniku (190 C) przez 2 godz., często polewając wytworzonym sosem.
 7. Podawać z sałatką z pomidorów, ogórków i świeżej papryki doprawioną ostrym sosem lub z zieloną sałatką.
- Proporcje dla 6-8 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD