
Pilaw z mięsem i owocami

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1084 razy.

Kuchnia pakistańska

1 szklanka ryżu

2 łyżki masła

30-50 dag baraniny lub wołowiny pokrajanej w kostkę

1 cebula pokrajana w cienkie plasterki

1 1/4 szklanki jogurtu śmietany lub zsiadłego mleka

1 rozdarty ząbek czosnku

1/2 łyżeczki mielonej kolendry

2 cm kawałek korzenia imbiru posiekany lub 1 łyżeczka imbiru w proszku

1/4 łyżeczki pieprzu

1 goź dzik

3 ziarenka kardamonu (dowolnie)

1/2 łyżki soli

1/2 łyżeczki szafranu rozpuszczonego w łyżce gorącej wody (dowolnie)

4 łyżki posiekanych orzechów (dowolnie)

2 pomarańcze obrane podzielone na części lub 2 jabłka ew. gruszki obrane, pokrajane w ćwiartki

1/2 szklanki winogron bez pestek lub 1/2 szklanki białych czereśni bez pestek, agrestu, ew. 4 śliwki

przełożone

Ryż wypłukać, namoczyć (15 min.), osączyć. Mięso i cebulę smażyć w rondlu na rozgrzanym maśle do zrumienienia. Wlać jogurt; doprawić kolendrą, imbirem, pieprzem, goź dzikiem, kardamonem, solą i czosnkiem, wszystko dokładnie wymieszać. Włożyć ryż, wlać szafran z wodą, wymieszać. Na wierzchu położyć orzechy i owoce. Dusić pod przykryciem przez 10 min. na średnim ogniu, zmniejszyć płomień i dalej dusić na małym ogniu przez 30 lub wstawić do rozgrzanego piekarnika, wypiekać przez 30 aż mięso będzie miękkie. Podawać z RAITĄ lub mieszaną sałatką. Proporcje dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD