
Łazanki z potrawką z kurczaka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1079 razy.

Kuchnia birmańska

1 1/2 szklanki mleka sporządzonego z proszku

3 łyżki oleju

1 drobno posiekana cebula

2 roztarte ząbki czosnku

1 cm kawałek korzenia imbiru posiekany lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

1 łyżeczka przyprawy curry lub 1 łyżeczka garam masala

1/2 kurczaka posiekanego w małe kawałki

1/4 szklanki gotującej wody

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej lub 2 łyżeczki mąki pszennej

2-3 łyżki wody

1/2 paczki makaronu "wstążki", lub łazanki domowej roboty

1/4 łyżeczki chilli

2 jaja na twardo, posiekane (dowolnie)

2 dymki lub posiekany szczypiorek

Cebulę, czosnek i korzeń imbiru (proszek dodać z mąką) smażyć na rozgrzanych oleju przez 10 min., często mieszając, dodać curry i smażyć dalej przez 2 min. Włożyć kurczaka i smażyć przez 15 min., mieszając kilka razy.

Wlać szklankę mleka i gotującej wody, posolić, dokładnie wymieszać, dusić pod przykryciem przez 30 min., aż kurczak będzie miękki. Połączyć mąkę z wodą dodać imbir w proszku), wlać do rondla, dusić przez 10 min., często mieszając. Dolać resztę mleka, zamieszać, jeszcze raz zagotować. Sos powinien być gęsty jak śmietana.

Ugotowany makaron wyłożyć na gorący półmisek, posypać chilli, jajami i dymką lub szczypiorkiem. Podać potrawkę. Podawać z sałatką jarzynową lub słodko-kwaśną rzodkiewką

Proporcje dla 2 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD