
Makluby

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2964 razy.

Makluby oznacza "odwroczone" lub "do gory nogami". Potrawa arabska.

Składniki:

kurczak,

2 duże cebule,

kalafior (może być mrożony),

2-3 pomidory,

plastry ziemniaków,

ryż ok. 0,75 kg,

olej,

przyprawy

Przygotowanie:

1. Nastawiamy rosół z kurczaka z warzywami, moczymy ryż w wodzie.
2. Smazymy na oleju ziemniaki, następnie kalafior, cebule. Tak przygotowane odstawiamy w oddzielnych naczyniach na bok. Można osmażyć też części kurczaka.
3. Do dużego garnka układamy warstwami: na dno pomidory pokrojone w grube plastry, frytki (połowa ilości), kalafior (1/2), połowa kurczaka, trochę cebuli, przyprawiamy, zasypujemy połową ryżu i powtarzamy warstwę.
4. Całość zalewamy rosółem na ok. 2,5 cm nad powierzchnię ryżu.
5. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na wolnym ogniu do ugotowania ryżu (powinien być suchy). Po ok. 20 min. wysypujemy na tacę odwracając garnek "do góry nogami".
6. Potrawę polewamy sosem z: 0,5 l jogurtu naturalnego, pokrojonych w kostkę świeżych ogorków, czosnku wg uznania i soku z cytryny.

From: Marek Czajkowski <mczaj@free.polbox.pl>

Potrawę można posypać usmażonymi migdałami i rodzynkami.

Ważną przyprawą jest kardamon.

Kurczak to mięsko zastępcze - oryginalnie robi się maklubę z jagnięciny

Nadstaf(a):ma_habibi <ppmr@poczta.fm> 2006-05-01 14:05:15