
Fesenjan - kaczką z orzechami i sosem z granatów

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2619 razy.

Przepis z kuchni irańskiej:

1 kaczką ca. 1,8 kg podzielona na kawalki

6 łyżek oliwy z oliwek

2 duże cebule

1 łyżeczka kurkumy

400 g obranych i drobno (jak najdrobniej! W.L.) zmielonych orzechów włoskich lub mieszanki włoskich, laskowych i migdałów

sol

2 jabłka granatu

2 cytryny

4 łyżki cukru

Posiekana podsmażamy w dwóch łyżkach oliwy do zeszklenia. Dodajemy kurkumę, mieszamy, dodajemy orzechy, trochę soli i 1 litr wrzącej wody, mieszamy i gotujemy na wolnym ogniu 20 min. mieszając od czasu do czasu. Osuszone papierem kawalki kaczki smażymy na 4 łyżkach oliwy, aż się zrobią równomiernie brązowe. Wkładamy je do mieszanki orzechowej i na bardzo wolnym ogniu dusimy 40 -- 50 min pod przykryciem mieszając od czasu do czasu. Dodajemy sok z owoców i cukier i dusimy jeszcze 20 min. Kawalki kaczki wyjmujemy na podgrzany polmisek.

Mozemy je dodatkowo posypać grubo siekanymi orzechami. Pozostały w garnku sos podajemy w sosjerce.

Smacznego!

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Władysław Los)