Fesenjan - kaczka z orzechami i sosem z granatów

Dodano: 2000-08-20 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2675 razy.

Przepis z kuchni iranskiej:

1 kaczka ca. 1,8 kg podzielona na kawalki

6 lyzek oliwy z oliwek

2 duze cebule

1 lyzeczka kurkumy

400 g obranych i drobno (jak najdrobniej! W.L.) zmielonych orzechow wloskich lub mieszanki wloskich, laskowych i migdalow

sol

2 jablka granatu

2 cytryny

4 lyzki cukru

Posiekana podsmazamy w dwu lyzkach oliwy do zeszklenia. Dodajemy kurkume, mieszamy, dodajemy orzechy, troche soli i 1 litr wrzacej wody, mieszamy i gotujemy na wolnym ogniu 20 min. mieszajac od czasu do czasu. Osuszone papierem kawalki kaczki smazymy na 4 lyzkach oliwy, az sie zrobia rownomiernia brunatne. Wkladamy je do mieszanki orzechowej i na bardzo wolnym ogniu dusimy 40 -- 50 min pod przykryciem mieszajac od czasu do czasu. Dodajemy sok z owocow i cukier i dusimy jeszcze 20 min. Kawalki kaczki wyjmujemy na podgrzany polmisek.

Mozemy je dodatkowo posypac grubo siekanymi orzechami. Pozostaly w garnku sos podajemy w sosjerce.

Smacznego!

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