
Jagniecina z suszonymi sliwkami i morelami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2112 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 5,5 godz.

750 g jagnieciny,

120 g suszonych sliwek bez pestek,

120 g suszonych moreli,

2 łyżki oliwy,

1 cebula,

1 łyżeczka allspice,

1 łyżka ziarna sezamowego,

woda, sol, pieprz.

1. Sliwki i morele wypłukać, zalać wodą, odstawić na 3-4 godz.

2. Oliwę wlać do garnka. Cebule posiekać, podsmażyć na średnim ogniu. Mięso

pokroić w 5-centymetrową kostkę, wymieszać z cebulą. Dodać allspice, sol,

pieprz. Dobrze wymieszać. Częściowo zakryć garnek i gotować 30 min, kilkakrotnie mieszając. Jeśli mięso będzie się przyklejać, dodać odrobinę wody

z moczenia sliwek i moreli.

3. Gdy mięso będzie miękkie, dodać owoce i taką ilość wody z moczenia, by

wszystko zakryła. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień, gotować na małym ogniu, aż sos zgęstnieje (ok. 30 min.). W tym czasie podpiec ziarno sezamowe na suchej patelni i ugotować ryż.

4. Gotowy ryż przelać do naoliwionej formy w kształcie pierscienia, następnie

przewrócić na polemisek. Przełożyć mięso i owoce do środka pierscienia,

posypać ziarnem sezamowym, podać. Zamiast jagnieciny można ugotować wieprzowinę z przyprawami i dodać do gotowania obrane i przepolowane migdały.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 56.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)