

---

# Jagniecina z suszonymi sliwkami i morelami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2146 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 wypłukac, zalac woda, odstawic na 3-4 godz.

2. Oliwe wlac do garnka. Cebule posiekac, podsmażyc na srednim ogniu. Mieso

pokroic w 5-centymetrowa kostke, wymieszac z cebula. Dodac allspice, sol,

pieprz. Dobrze wymieszac. Czesciowo zakryc garnek i gotowac 30 min, kilkakrotnie mieszajac. Jesli mieso bedzie sie, przyklejac, dodac odrobine wody

z moczenia sliwek i moreli.

3. Gdy mieso bedzie miekkie, dodac owoce i taka ilosc wody z moczenia, by

wszystko zakryla. Doprowadzic do wrzenia, zmniejszyc ogien, gotowac na malym ogniu, az sos zgestnieje (ok. 30 min.). W tym czasie podpiec ziarno sezamowe na suchej patelni i ugotowac ryz.

4. Gotowy ryz przelozyc do naoliwionej formy w ksztalcie pierscienia, nastepnie

przewrocic na polmisek. Przelozyc mieso i owoce do srodka pierscienia,

posypac ziarnem sezamowym, podac. Zamiast jagnieciny mozna ugotowac wieprzowine z przyprawami i dodac do gotowania obrane i przepolowane migdaly.

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

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