
Jagnie faszerowane kuskusem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2050 razy.

Porcja dla 10-12 osob. Czas przygotow. 7 godz.

1 przednia cwiartka jagniecia wagi ok. 3 kg,

2 duze, obrane i utarte cebule,

75 g masla,

75 ml oliwy,

laska cynamonu ok. 5 cm,

1/2 lyzeczki szafranu,

sol, pieprz.

Farsz:

1 kg kuskusu (przepis w rozdziale "ogolne"),

100 g cukru,

150 g stopionego masla,

100 g migdalow, obranych i usmazonych w duzej ilosci oliwy na

brazowo, po czym utluczonych w mozdzierzu),

100 ml wody pomaranczowej,

2,5 lyzki mielonego cynamonu,

1 lyzka oliwy,

sol.

1. Kuskus skropic oliwa, wymieszac z rodzynkami, gotowac na parza 30 min. Przelozyc do plaskiego naczynia, skropic woda pomaranczowa, polaczyc z maslem i

cukrem, odstawic na 15 min, nastepnie wymieszac z migdalami i cynamonem.

2. Lopatke jagniecia nadciac, usunac z niej kosci. Otwor po kosci nafaszerowac

czescia kuskusu. Brzegi zaszyc. Ulozyc w duzym rondlu na silnie rozgrzanej

mieszaninie masla i oliwy. Osolic, doprawic pieprzem i szafranem, dodac

cebule, zalac 1 l wody, przykryc, wstawic na maly ogien. Po 30 min mieso

delikatnie przewrocic. Po ok. 3 godz. dodac laske cynamonu, odkryc, trzymac

na bardzo malym ogniu do zgestnienia sosu.

3. Na 30 min przed podaniem mieso wyjac, wstawic do ogrzanego do temp 220°C

piekarnika, zapiec na brazowo. Pozostaly kuskus podgrzac na parze. Sos

podgrzac, usunac z niego cynamon.

4. Gotowe mieso wylozyc na duzy polmisek, polac sosem. Osobno, w miseczkach

podac kuskus.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 66.

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