
Merquezy po tunezyjsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1956 razy.

(merquezy - surowe kielbaski baranie)

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

4 surowe czerwone kielbaski baranie (merquezy),

500 g pomidorow,

250 g swiezej papryki,

4 zabki czosnku,

75 ml oliwy,

1 lyzka harissy (przepis w "ogolne"),

1/2 lyzki mielonego kminku,

1/2 lyzki slodkiej mielonej papryki,

sol.

1. Papryki umyc, osuszyc, wypestkowac, pokroic w kawalki. Czosnek obrac i zmiadzyc, Pomidory sparzyc wrzatkciem, obrac ze skorek, wypestkowac, pokroic w male kawalki.

2. Kielbaski podsmażyc z obydwu stron na silnie rozgrzanej oliwie na ciemnozloty kolor (ok. 10-15 min). Dodac pomidory, czosnek, harisse, kminek i mielona czerwona papryke.

3. Zalac 150 ml wody, zagotowac, po czym dusic na malym ogniu ok. 15 min.

4. Dodac pokrojona swieza papryke, wymieszac. Pozostawic na ogniu jeszcze 15-20 min. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 18.

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