Pilaw indyjski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2560 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 5 min.

400-500 g baraniny z mostka,

125 ml octu 3%,

250 g dlugoziarnistego ryzu,

500 ml rosolu,

120 g sklarowanego masla,

300 ml jogurtu,

sok z 2 cytryn,

1 papryczka chilli,

4 zabki czosnku,

1/2 lyzeczki cynamonu,

1/4 lyzeczki kurkumy,

6-8 ziaren kardamonu,

1 lisc laurowy,

sol.

1. Sparzone wrzacym octem mieso oczyscic z tluszczu, pokroic w kostke. Przelozyc do miski, skropic sokiem cytrynowym, zalac jogurtem, odstawic na co najmniej 1 godz. Ryz zalac przegotowana woda, moczyc 1 godz. Osaczyc. Papryczke

umyc, usunac gniazdo nasienne, pokroic w paski. Czosnek obrac, posiekac.

2. Rozgrzac w garnku polowe przygotowanego masla, dodac papryczke, czosnek, cynamon, kurkume, kardamon, lisc laurowy, posolic. Smazyc 5 min, nastepnie wymieszac z ryzem.Postawic na garnku sito, przelozyc do niego mieso i przelac

rosolem (by cala marynata przesaczyla sie do ryzu). Odstawic sito z miesem,

dusic na malym ogniu pod przykryciem 15 min.

3. Rozgrzac na patelni pozostale maslo, dodac mieso, smazyc ok. 10 min. Przelozyc do pilawu, piec w piekarniku ogrzanym do temp. 170żC ok. 20 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 86.

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