
Pilaw indyjski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2654 razy.

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

400-500 g baraniny z mostka,

125 ml octu 3%,

250 g długoziarnistego ryżu,

500 ml rosolu,

120 g sklarowanego masła,

300 ml jogurtu,

sok z 2 cytryn,

1 papryczka chilli,

4 ząbki czosnku,

1/2 łyżeczki cynamonu,

1/4 łyżeczki kurkumy,

6-8 ziaren kardamonu,

1 liść laurowy,

sol.

1. Sparzone wrzącym octem mięso oczyścić z tłuszczu, pokroić w kostkę. Przełożyć do miski, skropić sokiem cytrynowym, zalać jogurtem, odstawić na co najmniej 1 godz. Ryż zalać przegotowaną wodą, moczyć 1 godz. Osaczyć. Papryczkę

umyć, usunąć gniazdo nasienne, pokroić w paski. Czosnek obrać, posiekać.

2. Rozgrzać w garnku połowę przygotowanego masła, dodać papryczkę, czosnek, cynamon, kurkumę, kardamon, liść laurowy, posolic. Smażyć 5 min, następnie wymieszać z ryżem. Postawić na garnku sito, przełożyć do niego mięso i przelać

rosolem (by cała marynata przesaczyła się do ryżu). Odstawić sito z mięsem,

duś na małym ogniu pod przykryciem 15 min.

3. Rozgrzać na patelni pozostałe masło, dodać mięso, smażyć ok. 10 min. Przełożyć do pilawu, piec w piekarniku ogrzanym do temp. 170°C ok. 20 min.

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

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