
Pilaw turecki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2999 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

250 g mlodej chudej baraniny,

350 g dlugoziernistego ryżu,

125 ml oleju,

2 cebule,

2 ząbki czosnku,

3 pomidory,

30 g rodzynek,

30 g migdałów,

sol, pieprz.

1. Mieso oplukac, osuszyc, pokroic w kostke. Pomidory sparzyc, obrac ze skory, oczyszcic z pestek. Obrac czosnek i cebule: czosnek posiekac, cebule pokroic w kostke. Sparzone migdaly obrac, pokroic w cienkie plasterki. Rodzynki namoczyc w cieplej wodzie, odcedzic.
2. Rozgrzac w garnku polowe oleju, dodac ryż i mieszajac, smazyc, az stanie sie przezroczysty. Wtedy zalac 2 l wrztku, osolic, gotowac 12 min, odcedzic.
3. Na pozostalej czesci oleju (2 łyżki oleju zostawic) przesmazyc na szklisto cebule. Dodac mieso, czosnek, pomidory, migdaly i rodzynki, doprawic sola i pieprzem. Smazyc, od czasu do czasu mieszajac, 10 min. Dodac ryż, reszte oleju, wymieszac. Dusic na bardzo malym ogniu pod przykryciem ok. 20 min.
4. Przelozyc na polmisek. Oddzielnie podac gesta, kwasna smietane lub jogurt.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 84.

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