
Tazin miesny z zielonymi oliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1817 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

750 g chudej baraniny,

200 g zielonych wypestkowanych oliwek,

1 łyżeczka mielonego imbiru,

1 łyżeczka szafranu,

1 zmiadzony zabek czosnku,

1 łyżeczka mielonego kminku,

sok z 1 cytryny,

50 ml oliwy,

sol.

1. Mieso oczyścić, umyć, osuszyć, pokroić w kawałki po 150 g każdy. Układać je w rozgrzanej w pojemnym rondlu oliwie. Osolic, doprawić imbirem i szafranem, dodać czosnek, zalać szklanką wody, wstawić na średni ogień i dusić pod przykryciem, od czasu do czasu mieszając ok. 1 godz. W razie potrzeby podlewać niewielką ilością wody.

2. Ugotowane mięso wyjąć, odstawić w ciepłe miejsce. Sos z gotowania mięsa odparować do konsystencji oleistej. Dodać mieloną paprykę, kminek i sok cytrynowy, starannie wymieszać.

3. Dodać oliwki, sos zagotować, odparować ponownie na wolnym ogniu do konsystencji oleistej. Tuż przed podaniem doprawić sos ostatecznie, dodać sól

ugotowane mięso i podgrzać na wolnym ogniu.

4. Ułożyć w dużym, okrągłym kamionkowym polmisku. Podawać gorące, polane sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 60.

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