
Tazin z baraniny z daktylami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1887 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

1 kg chudej baraniny,

400 g daktyli,

2 drobno posiekane cebule,

125 g obranych migdałow,

1 łyżeczka prażonego ziarna sezamowego,

125 g masła,

2 łyżki oliwy,

2 łyżki gęstego miodu,

1 łyżka mielonego cynamonu,

szczypta szafranu,

poł laski cynamonu,

sol, pieprz.

1. Mieso umyc, oczyścić z resztek tłuszczu, osuszyć, pokroić w kawałki o wadze

ok. 150 g każdy. Ułożyć je w pojemnym rondlu, osolic, dodać pieprz, szafran,

masło, laskę cynamonu i drobno posiekana cebule. Zalać 500 ml wody, zagotować, po czym gotować na średnim ogniu ok. 45 min, od czasu do czasu mieszając. W razie potrzeby uzupełnić odrobina wody.

2. Dodać mielony cynamon i miód, odkryć, gotować dalej na wolnym ogniu ok. 15

min, ciągle mieszając. Mieso wyjąć, osaczyć, odstawić. Do sosu dodać opłukane daktyle. Pozostawić na bardzo małym ogniu, na granicy wrzenia, przez

ok. 10 min, po czym ostrożnie, by nie uszkodzić daktyli, dodać z powrotem

mieso. Odparować sos do konsystencji oleistej, zdjąć z ognia.

3. Na 15 min przed podaniem usmażyć na wrzającej oliwie migdały na złoty kolor.

Mieso wraz z daktylami podgrzać.

4. Ułożyć na ogrzonym, okrągłym polmisku, przybrać smażonymi migdałami i ziarnem sezamowym. Polać sosem, podawać od razu, bardzo gorące.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 54.

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