Tazin z gruszkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1889 razy.

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

750 g chudej baraniny (comber) lub poledwicy wolowej,

750 g gruszek twardych,

1 lyzeczka mielonego imbiru,

1 lyzeczka szafranu,

75 ml oliwy,

sol,

1 lyzeczka maki.

1. Mieso oczyscic, umyc, osuszyc, pokroic w kawalki po 150 g kazdy. Ukladac je na rozgrzanej w pojemnym rondlu oliwie. Osolic, doprawic polowa szafranu i imbirem, zalac szklanka wody, wstawic na sredni ogien, dusic pod przykryciem, od czasu do czasu mieszajac, przez ok. 1 godz. W razie potrzeby podlewac niewielka iloscia wody.

2. Gruszki umyc, osuszyc, pozbawic ogonkow, pokroic w cwiartki, wypestkowac, wlozyc do zimnej wody i odstawic.

3. Ugotowane mieso wyjac, odstawic w cieple miejsce. Do sosu z gotowania miesa dodac gruszki. Zalac woda, doprawic reszta szafranu, wymieszac, gotowac na srednim ogniu ok. 20 min. Dodac make rozprowadzona w niewielkiej ilosci wody i wymieszac bardzo ostroznie az do zgestnienia sosu.

4. Tuz przed podaniem do sosu dodac ponownie ugotowane mieso, starajac sie nie uszkodzic gruszek. Podgrzac na wolnym ogniu.

5. Polozyc na duzym, okraglym kamionkowym polmisku. Podawac gorace, polane sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 58.

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