

---

# Tazin z gruszkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1906 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 łyżeczka mielonego imbiru,

1 łyżeczka szafranu,

75 ml oliwy,

sol,

1 łyżeczka maki.

1. Mieso oczyścić, umyć, osuszyć, pokroić w kawałki po 150 g każdy. Układać je

na rozgrzanej w pojemnym rondlu oliwie. Osolic, doprawić połową szafranu i

imbirem, zalać szklanką wody, wstawić na średni ogień, dusić pod przykryciem, od czasu do czasu mieszając, przez ok. 1 godz. W razie potrzeby podlewać niewielką ilością wody.

2. Gruszki umyć, osuszyć, pozbawić ogonków, pokroić w ćwiartki, wypestkować,

włożyć do zimnej wody i odstawić.

3. Ugotowane mięso wyjąć, odstawić w ciepłe miejsce. Do sosu z gotowania mięsa

dodać gruszki. Zalać wodą, doprawić resztą szafranu, wymieszać, gotować na

średnim ogniu ok. 20 min. Dodać makę rozprowadzoną w niewielkiej ilości

wody i wymieszać bardzo ostrożnie aż do zgęstnienia sosu.

4. Tuż przed podaniem do sosu dodać ponownie ugotowane mięso, starając się nie

uszkodzić gruszek. Podgrzać na wolnym ogniu.

5. Położyć na dużym, okrągłym kamionkowym polmisku. Podawać gorące, polane

sosem.

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

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