
Tazin z jagnięciny z zielonym groszkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1936 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

750 g jagnięciny,

1 kg świeżego luskanego zielonego groszku,

1 łyżeczka mielonego imbiru,

1 łyżeczka szafranu,

1 drobno posiekana kiszona cytryna (przepis w rozdz. "ogólne"),

5 kiszonych oliwek,

75 ml oliwy,

sol,

1 kiszona cytryna do przybrania.

1. Mieso oczyścić z resztek tłuszczu, umyć, osuszyć, pokroić w kawałki. Układać

je na rozgrzanej w pojemnym rondlu oliwie. Osolic, doprawić szafranem i

imbirem, zalać 250 ml wody, wstawić na średni ogień, dusić pod przykryciem,

od czasu do czasu mieszając, ok. 1 godz. Ugotowane mięso wyjąć i odstawić w

ciepłe miejsce.

2. Do sosu z gotowania mięsa dodać zielony groszek. Zalać wodą, gotować pod

przykryciem, na umiarkowanym ogniu ok. 20 min.

3. Kiedy groszek będzie prawie miękki, dodać posiekane cytryny i oliwki. Trzymać dalej na wolnym ogniu, póki sos nie odparuje do konsystencji oleistej.

Zdjąć z ognia.

4. Tuż przed podaniem dodać ugotowane mięso i podgrzać. Ułożyć na okrągłym, kamionkowym polmisku, przybrać ciastkami cytryny. Podawać gorące polane sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 56.

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