

---

# Tazin z jagnięciny z zielonym groszkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2005 razy.

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

750 g jagnięciny,

1 kg swiezego luskanego zielonego groszku,

1 lyzeczka mielonego imbiru,

1 lyzeczka szafranu,

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

5 kiszonych oliwek,

75 ml oliwy,

sol,

1 kiszona cytryna do przybrania.

1. Mieso oczyszcic z resztek tluszczu, umyc, osuszyc, pokroic w kawalki. Ukladac

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

imbirem, zalac 250 ml wody, wstawic na sredni ogien, dusic pod przykryciem,

od czasu do czasu mieszajac, ok. 1 godz. Ugotowane mieso wyjac i odstawic w

cieple miejsce.

2. Do sosu z gotowania miesa dodac zielony groszek. Zalac woda, gotowac pod

przykryciem, na umiarkowanym ogniu ok. 20 min.

3. Kiedy groszek bedzie prawie miękki, dodac posiekana cytryne i oliwki. Trzymac dalej na wolnym ogniu, poki sos nie odparuje do konsystencji oleistej.

Zdjac z ognia.

4. Tuz przed podaniem dodac ugotowane mieso i podgrzac. Ulozyc na okraglym, kamionkowym polmisku, przybrac cwiartkami cytryny. Podawac gorace polane sosu.

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

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