
Mozdzki cielece w sosie kurkumowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1877 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

2 mozdzki cielece,

1 lyzka octu,

1-2 lyzki oliwy,

4 lyzki soku cytrynowego,

1 zabek czosn0ku,

1 lyzeczka kurkumy,

1 lyzeczka posiekanej zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

1. Mozdzki umyc pod zimna woda. Moczyc w wodzie z octem 30 min. Wyplukac i usunac blonki.

2. Oliwe wlac do duzego, plaskiego garnka, ktory pomiesci mozdzki w jednej warstwie. Dodac sok cytrynowy, wkroic w czosnek, a nastepnie ostroznie ulozyc

0 mozdzki i zalac odrobina wody. Dodac kurkume, sol i pieprz. Doprowadzic do

wrzenia, zmniejszyc ogien i zakryc garnek. Po paru minutach sprawdzic, czy

sos nie wyparowal i jesli potrzeba dodac wody. Mozdzki sa gotowe, jak tylko

stwardnieja (po ok. 20 min). Nalezy uwazac, aby nie gotowaly sie zbyt dlugo.

3. Mozdzki odstawic do ostygnięcia, a nastepnie ostrym nozem pokroic na plastry. Przelozyc na polmisek i zalac sosem. Sos powinien byc gesty.

4. Pokropic cytryna i posypac posiekana pietruszka. Podawac na zimno.

5. Mozdzki mozna rowniez lekko podgotowac w osolonej wodzie z dodatkiem octu.

Ostudzic i pokroic na plastry, a nastepniepanierowac w rozbitym zoltku i

bulce tartej, po czym smazyc na goracym oleju. Podawac na goraco z kawalkami

cytryny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 30.

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