
Tazin a la majouba

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2045 razy.

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

500 g cieleciny bez kosci,

4 kotlety jagniece lub cielece,

200 g marchwi pokrojonej w krazki o grubosci 1 cm,

250 g rzodkwi pokrojonej w cwiartki,

1/2 korzenia selera, obranego i pokrojonego w slupki,

2 duze posiekane cebule,

2 pory pokrojone w plastry o grubosci 1 cm,

2 obrane i pokrojone w cwiartki kartofle,

1/2 peczka grubo posiekanej zielonej pietruszki,

1/2 pokrojonej w kostke kiszonej cytryny (przepis w "ogolne"),

1 lyzeczka mielonej kolendry,

1 lyzeczka kurkumy,

1 gozdzik,

sol, pieprz,

3 lyzki oliwy do smazenia,

2 peczki drobno posiekanej, zielonej kolendry do przybrania.

1. Mieso oplukac i osuszyc, cielecine pokroic w kawalki. Osolic, doprawic kurkuma, pieprzem i gozdzikiem, nastepnie przesmazyc w pojemnym rondlu, na silnie rozgrzanej oliwie przez ok.10 min, ciagle mieszajac.

2. Dodac rzodkwie, marchew, kartofle i pory. Starannie wymieszac, dodac seler i siekana zielona pietruszke. Zalac 300 ml wody i dusic pod przykryciem ok. 1 godz., od czasu do czasu mieszajac.

3. Na 5 min przed koncem gotowania dodac pokrojona w kostke kiszona cytryne.

Podawac gorace, posypane drobno posiekanymi listkami zielonej kolendry.

Osobno mozna podac sos skladajacy sie z 1 lyzeczki harissy (przepis w rozdziale "ogolne"), wymieszanej z 50 ml oliwy i 2 lyzkami octu winnego.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 62.

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