
Chałwa z marchwi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2520 razy.

Porcja dla ? Czas przygotow. 1,5 godz.

500 g marchwi,

50 g rodzynek,

8 ziaren zielonego kardamonu,

200 g cukru,

7 dl mleka,

50 g masła,

25 g luskanych migdałów,

25 g orzechów pistacjowych.

1. Obrana marchew utrzeć na tarce o dużych oczkach. Przełożyć do rondla, zalać

mlekiem, dodać cukier i gotować pod przykryciem na małym ogniu 1 godz., uważając, aby marchew nie przywierała do dna.

2. W tym czasie utłuc w moździerzu (lub zmielić w młynku) ziarna kardamonu. Posiekać migdały i pistacje.

3. Gdy marchew zaabsorbuje cały płyn, dodać rodzynek i masło oraz kardamon, wymieszać, gotować na bardzo małym ogniu jeszcze 20 min., często mieszając.

4. Przełożyć chałwe do salaterki, wygładzić łyżką jej powierzchnię. Przybrać migdałami i pistacją.

5. Podawać zarówno na gorąco, jak i schłodzone.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 84.

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