
Gulai ayam - curry z kurczaka po malajsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2672 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

1,2 kg kurczaka,

3 łyżki oleju,

375 ml mleka kokosowego,

2 łyżki cytronelli,

125 ml gęstego mleka kokosowego,

sol.

Pasta:

12-15 szalotek,

8-12 suszonych czerwonych papryczek chilli,

kawałek świeżego imbiru (2,5 cm),

2 ząbki czosnku,

6-8 orzeszków cashew,

1 łyżka kolendry,

2 łyżeczki kminku,

1 łyżeczka kopru,

laska cynamonu (2,5 cm),

1/4 łyżeczki galki muszkatołowej,

1/2 łyżeczki kurkumy.

1. Kurczaka umyć i pokroić na 12-14 kawałków.

2. Papryczki zalać ciepłą wodą i moczyć 15 min. Imbir obrać i pokroić na wiórki. Orzeszki opłukać, jeśli są solone. Czosnek obrać.

3. Szalotki, papryczki, imbir, czosnek i orzeszki drobno pokroić, przelozyc do moździerza i utrzeć na gładką pastę.

4. Kolendry, kminek, koper i cynamon podsmażyć na suchej patelni, a następnie

zemiać w młynku lub utrzeć w moździerzu. Dodać galkę muszkatołową oraz kurkumę, wymieszać i odstawić.

5. Olej rozgrzać w garnku, lekko podsmażyć na nim przez 3-4 min. pastę z szalotek, papryczek, imbiru i orzeszków. Dodać zmielone zioła i smażyć jeszcze

3 min., często mieszając.

6. Kawałki kurczaka przelozyc do garnka, dobrze wymieszać i podsmażyć. Dodać

mleko kokosowe, sol i cytronelle. Gotować bez przykrycia mieszając od czasu

do czasu, aż kurczak będzie miękki. Gdy sos zgęstnieje wlać gęste mleko kokosowe i podgrzewać jeszcze przez 2-3 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 54.

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