
Kurczak kishk

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2686 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1,5 kg kurczaka,

4 cebule,

2 selery naciowe,

1 marchewka,

1 łyżka sproszkowanego kardamonu,

3 łyżki maki,

3 łyżki naturalnego jogurtu,

2 łyżki sklarowanego masła,

woda, sol, pieprz.

1. Kurczaka zalac woda, dodac cebule, selery, marchewke, sol, pieprz, kardamon

i ugotowac rosol.

2. Kurczaka odcedzic, usunac kosci i skore, pokroic na duze kawalki.

3. Przygotowac sos: make z jogurtem dobrze wymieszac w malym rondelku. Postawic

na malym ogniu i ciagle mieszajac, dolewac po trochu 4-5 łyzek rosolu. Gotowac, az sos bedzie gesty. Sprobowac i jesli trzeba doprawic sola i pieprzem.

Odstawic.

4. Reszte cebuli posiekac, podsmażyc na masle na zlotobrazowy kolor, dodac z maslem do sosu.

5. Kurczaka ulozyc na polmisku z ryzem i zalac sosem. Podawac na goraco lub zimno. Kurczaka mozna dodac do sosu i lekko podgrzac przed podaniem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 52.

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