
Kurczak swiateczny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2849 razy.

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

1 kurczak (ok. 1,5 kg),
1 l wody,
2 cebule,
5 ząbków czosnku,
4 pomidory zielone,
2 pomidory czerwone,
2 liście hierba santa,
2 ziarna pieprzu,
1,5 łyżeczki zmielonego kminku,
1 zmielony goździk,
1/4 łyżeczki szafranu,
4 jaja,
6 łyżek smalcu,
sol.

Sos chilli pasillas:

4 papryczki chilli,
1 ząbek czosnku,
1 łyżka białego octu winnego,
1 łyżka oleju,
1/2 łyżeczki oregano,
150 ml wody, sol.

1. Zielone pomidory oplukac, posiekac. Czerwone pomidory sparzyc, zdjac skorke, usunac pestki, posiekac. Pieprz zemlec. Cebule obrac, oplukac. Jedna cebule posiekac. Czosnek obrac, oplukac. 3 ząbki czosnku rozetrzec. Chilli przekroic i usunac nasiona.
2. Kurczaka umyc, wlozyc do duzego garnka. Zalac woda, dodac 1 cala cebule, 2 cale ząbki czosnku, hierba santa i sol. Zagotowac, nakryc pokrywka, gotowac, az kurczak bedzie miekki (ok. 35 min). Odcedzic, wywar zachowac. Z kurczaka usunac kosci, a mieso porozrywac na male kawalki. W duzej misce ubic jaja i wymieszac z miesem kurczaka. Przelozyc do plaskiego garnka.

3. Przygotować sos. W garnku rozgrzać olej, włożyć chilli, smażyć 1 min stale mieszając. Włożyć do miksera, dodać czosnek, sol i wodę. Miksować krótko, by pozostały małe kawałeczki chilli. Wymieszać z octem winnym i oregano.

4. Na dużej patelni rozgrzać smalec, wrzucić posiekana cebule, rozgniecione ząbki czosnku i smażyć 3 min. Dodać wszystkie pomidory i smażyć aż zmiękna. Wlać 500 ml wywaru, dodać zmielone przyprawy. Zagotować, zmniejszyć ogień i stopniowo wlewać do garnka z jajkami i mięsem kurczym. Garnek postawić na małym ogniu i gotować nie mieszając. Łopatką odsunąć jajka od brzegów garnka, by sos pomidorowy mógł przedostać się na wierzch. Gdy jajka się zetną zdjąć z ognia i podawać z sosem chilli pasillas.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 70.

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