
Kurcze faszerowane a la orientale

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2236 razy.

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

1 duze kurcze,

500 ml bulionu miesnego,

300 g ryzu,

200 g tluczonych smazonych migdalow,

100 g rodzynekow,

1 posiekana cebula,

2 lyzki cukru pudru,

50 ml oleju,

2 lyzki masla,

1/2 lyzeczki mielonego pieprzu,

1/2 lyzeczki mielonego imbiru,

1/2 lyzeczki mielonego cynamonu,

1 lyzeczka szafranu,

sol.

1. Ryz ugotowac w bulionie doprawionym polowa szafranu. Osaczyci ostudzic.

Rodzynki moczyć 15 min w goracej wodzie. Odcedzić. Cebule ugotowac (15 min) w niewielkiej ilosci osolonej wody. Ostudzic wraz z woda z gotowania.

2. Kurcze sprawic, rozciac wzdluz grzbieyu, wypatroszyc, wybrac i usunac koscci umyc i osuszyc. Nasolic, doprawic pieprzem. Naciecie na grzbiecie zaszcyc.

Odciac kuper.

3. Rodzynki i migdaly polaczyc z ryzem, dodac cukier, polowe masla, imbir i reszte szafranu, po czym starannie wymieszac. Farszem tym napelnic kurcze, otwor zaszcyc.

4. Do rynienki wlac olej,. Ulozyc w niej kurcze (szxwem do dolu), posmarowac je

z wierzchu maslem i wstawic do bardzo goracego piekarnika. Po 5 min zmniejszyc ogien i piec dalsze 35 mim. polewajac od czasu do czasu sosem z pieczenia.

5. Do cebuli (wraz z woda z gotowania) dodac cynamanon i bialy pieprz, zmiksowac, po czym zagotowac. Sosem tym pokac gotowe, pokrojone w plastry kurcze.

Podawac od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 70.

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