
Kurcze meszui

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2192 razy.

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

1 kurcze wagi ok. 1,5 kg,

100 g masła,

1/2 łyżeczki szafranu,

1 łyżeczka mielonego imbiru,

sol, pieprz.

Sos:

50 g stopionego masła,

1 łyżka mielonej, słodkiej papryki,

1 łyżeczka mielonego kminku,

szczypta mielonej, ostrej papryki,

sol.

1. Kurcze sprawic (podroby zachowac), umyc starannie i osuszyc. Podroby wlozyc

do srodka. Kurcze wraz z podrobami umiescic w duzym rondlu, zalac 350 ml wody, osolic, doprawic pieprzem, szafranem i imbirem, dodac maslo, po czym

wstawic na sredni ogien i gotowac pod przykryciem ok. 1 godz.

2. W czasie gotowania kurcze kilka razy ostroznie odwrocic, by dobrze przeszlo

wywarem. Ugotowane wyjac z rondla i ostudzic. Podzielic na 4 czesci.

3. Oba rodzaje mielonej papryki oraz kminek wymieszac ze stopionym maslem. Osolic. Sosem tym nasmarowac kawalki kurczaka, po czym ulozyc je na ruszcie.

Piec na weglu drzewnym, z obu stron, na ciemnozloty kolor. Podawac od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 80.

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