
Kurcze m szermel smazone z jajami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2115 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

1 kurcze wagi ok. 1,5 kg,

5 jaj,

2 utarte cebule,

2 obrane kartofle,

1 peczek siekanej zielonej pietruszki,

100 g masła,

100 ml oliwy,

2 łyżki soku z cytryny,

1 łyżeczka pieprzu,

1 łyżeczka szafranu,

1 mała laska cynamonu,

1/2 łyżeczki mielonej słodkiej papryki,

szczypta mielonego kminku i cynamonu,

sol.

1. Kurcze sprawic, umyc, nastepnie pokroic w kawalki i ulozyc w rondlu wraz z

podrobami. Dodac cebule, polowe masla, laske cynamonu i szafran. Osolic, doprawic pieprzem, zalac 500 ml wody, zagotowac, po czym gotowac na srednim

ogniu ok. 1 godz.

2. Ugotowane kurcze wyjac i odstawic. Sos odparowac na wolnym ogniu do konsystencji oleistej i doprawic sokiem z cytryny.

3. Kartofle ugotowac, zetrzec na puree. Jaja ubic na jednolita mase, dodac do

puree z kartofli, polaczyc z zielona pietruszka i wymieszac. Osolic, doprawic mielonym cynamonem, kminkiem i slodka papryka. Wymieszac ponownie.

4. W masie tej obtaczac kawalki kurczecia, nastepnie obsmazac je na silnie rozgrzanej mieszaninie oliwy i reszty masla na zloty kolor. Osaczyc, odstawic w

cieple miejsce. Z pozostalej masy formowac niewielkie kuleczki, splaszczyc

je lekko i usmazyc w tym samym tluszczu na jasnozloty kolor. Podawac je z

kawalkami kurczecia. Osobno podac sos.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 72.

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

