
Kurcze mulligatawny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2140 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 25 min.

kurcze ok. 1,5 kg,
2 duże cebule,
2 ząbki czosnku,
1 łyżeczka mielonego imbiru,
1 łyżeczka soli,
1 czerwona papryczka chilli,
1,5 dl jogurtu,
50 g masła,
1/2 łyżeczki kolendry,
1/2 łyżeczki turmeriku,
1/2 łyżeczki kminku,
1/2 łyżeczki kurkumy,
sok z połowy cytryny,
300 g ryżu.

1. Kurcze podzielić na 8 kawałków i zrumienić w masle. Dodac pokrojone cebule, czosnek i papryczkę chilli, smażyć około 3 min.
2. Wlać jogurt i gotować do chwili, kiedy sos stanie się rumiany. Dodac wtedy 1 l wody, osolic i zagotować.
3. Przyprawy uprzyścić na patelni, dodac do gotującej się zupy. Gotować na małym ogniu ok. 2 godz., aż mięso będzie łatwo odchodzić od kości.
4. Tymczasem ugotować ryż.
5. Wyjąć mięso, oddzielić od kości, pokroić na małe kawałki i ponownie włożyć do garnka. Dodac sok z połowy cytryny, zagrzac.
6. Podawać w głębokich miseczkach z ryżem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 46.

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

turmerik to kurkuma a we wszystkich przepisach indyjskich, arabskich i meksykanskich jak jest napisane kminek to chodzi o kumin
(kmin rzymski, jeera)
Nadesłat(a):tts <tts@o2.pl> 2005-11-12 11:11:34