
Kurcze mulligatawny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2079 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, smażyc około 3 min.
2. Wlać jogurt i gotowac do chwili, kiedy sos stanie się rumiany. Dodac wtedy 1 l wody, osolic i zagotowac.
3. Przyprawy uprzyc na patelni, dodac do gotujacej się zupy. Gotowac na małym ogniu ok. 2 godz., az mieso będzie łatwo odchodzic od kosci.
4. Tymczasem ugotowac ryż.
5. Wyjac mieso, oddzielic od kosci, pokroic na male kawałki i ponownie wlozyc do garnka. Dodac sok z połowy cytryny, zagrzac.
6. Podawac w glebokich 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 meksykańskich jak jest napisane kminek to chodzi o kumin
(kmin rzymski, jeera)
Nadesłat(a):tts <tts@o2.pl> 2005-11-12 11:11:34