
Kurcze w pomidorach z miodem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2173 razy.

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

1 kurcze wagi 1,5 kg,

2,5 kg pomidorow,

1 obrana i utarta cebula,

3 lyzki gestego miodu,

150 g masla,

100 g obranych migdalow,

1 lyzeczka prazonego ziarna sezamowego,

szczypta szafranu,

1 lyzeczka cynamonu,

sol, pieprz,

2 lyzki oliwy.

1. Pomidory sparzyc wrzatkiem, obrac ze skorki, wypestkowac i pokroic na male kawalki.

2. Kurcze sprawic (zachowac podroby), umyc, osuszyc i pokroic na 8 czesci.

Ulozyc je wraz z podrobami na dnie pojemnego rondla. Przykryc pokrojonymi pomidorami. Osolic, dodac maslo i cebule, doprawic szafranem i pieprzem.

Przykryc i dusic na umiarkowanym ogniu ok. 35 min. W trakcie duszenia od czasu do czasu wstrzasac rondlem.

3. Gotowe kawalki kurczecia (mieso powinno bez trudu odchodzic od kosci) wyjac

i odstawic w cieple miejsce. Sos odparowac na wolnym ogniu, intensywnie mieszajac do chwili, gdy na jego powierzchni ukaze sie stopione maslo.

Smazyc jeszcze 3-4 min.

4. Dodac miod i cynamon, wymieszac, po czym ponownie dodac kawalki kurczecia.

Trzymac na bardzo malym ogniu przez kilka minut, ostroznie je obracajac.

Zdjac z ognia i odstawic w cieple miejsce. Na wrzacej oliwie usmazyc na zloto migdaly.

5. Kawalki kurczecia umiescic na polmisku, oblozyc "konfitura" z pomidorow, posypac smazonymi migdalami i ziarnem sezamowym, po czym podawac od razu,

bardzo gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 78.

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