
Kuskus "k dra" z rodzynkami i grochem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2054 razy.

Porcja dla 4-5 osob. Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

500 g kuskusu (przepis w rozdziale "ogolne"),

1 kurcze lub 750 g cieleciny, pokrojonej w niewielkie kawalki,

750 g obranej i pokrojonej w cwiartki cebuli,

150 g grochu wlaskiego wymoczonego przez 12 godz. w wodzie,

250 g rodzynkow,

125 g masla,

1 lyzeczka mielonego pieprzu,

szczypta szafranu,

sol.

1. Do pojemnego rondla wlac 5 l wody, dodac 2 cebule, namoczony i odcisniety

groch oraz kurcze lub mieso. Osolic, doprawic pieprzem i szafranem, dodac

75 g masla. Zagotowac, po czym gotowac na srednim ogniu.

2. Po godzinie usunac z rondla mieso i odlozyc je w cieple miejsce. Bulion doprawic, dodac reszte cebuli i rodzynki, gotowac dalej ok. 30 min.

3. Kuskus ugotowac na parze, nastepnie przesypac na polmisek, dodac maslo, wymieszac, zalac niewielka iloscia bulionu. Odstawic na chwile, az wchlonie

bulion, po czym w duzym okraglym naczyniu uformowac z niego kopiec. Na

wierzchu kopca ulozyc kawalki miesa. Oblozyc je ugotowanymi grochem i cebula. Podawac od razu. Osobno podac bulion.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 44.

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