
Opór ayam - curry z kurczaka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2348 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

1,5 kg kurczaka,

625 ml rzadkiego mleka kokosowego,

1 łyżeczka cytronelli,

2 liście laurowe,

1 łyżeczka cukru,

125 ml gęstego mleka kokosowego,

4 łyżki soku cytrynowego,

1 łyżeczka soli,

plasterki smażonej cebuli.

Pasta:

3 łyżeczki kolendry,

3/4 łyżeczki kminku,

1/4 łyżeczki kopru,

12-16 orzeszków cashew,

8 szalotek,

2 ząbki czosnku,

kawałek świeżego imbiru (1 cm),

1/2 łyżeczki pieprzu.

1. Kurczaka umyć, pokroić na 14 kawałków.

2. Przygotować pastę: kolendrę, kminek i koper podsmażyć na suchej patelni 2-3

min., a następnie utrzeć w moździerzu na miazgę lub zemleć w młynku.

3. Orzeszki (jeśli są solone) opłukać pod bieżącą wodą. Drobną pokroić.

4. Czosnek i imbir obrąć, a następnie wraz z szalotkami drobną pokroić, przelozyc do moździerza. Dodac orzeszki oraz sproszkowane ziola i utrzeć na gładką

pastę. Dodac pieprz i wymieszać.

5. Pastę przelozyc do garnka i ciagle mieszajac dolac 625 ml rzadkiego mleka

kokosowego. Dodac cytronelle, liście laurowe, cukier i sol. Gotowac przez

kilka minut.

6. Kawałki kurczaka przelozyc do garnka, dobrze wymieszać z pastą i gotowac bez

przykrycia, aż mięso będzie miękkie.

7. Kurczaka zalac 125 ml gestego mleka kokosowego i podgrzac przez 2-3 min.

Przed podaniem wymieszac z sokiem z cytryny i przybrac plasterkami smazonej cebuli.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 56.

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