
Pastilla

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2925 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

35 naleśników,

1 kurczak,

1 kg cebuli,

2-3 szklanki oliwy,

6 jaj,

1 szklanka bulionu z kurczaka,

1 peczek kolendry,

500 g luskanych migdałów,

1/2 łyżeczki cynamonu,

1/2 łyżeczki goździków,

szczypta imbiru,

cukier, cynamon,

sol, pieprz.

1. Sprawic i ugotowac kurczaka z łyżeczka soli i taka iloscia wody, by kurczak

byl przykryty. Po ugotowaniu zdjac skore, oddzielic mieso od kosci i przelozyc je do miski. Dodac pokrojona w plastry cebule. Calosc zemlec.

2. Posiekac kolendre, ubic jaja i wrzucic do bulionu, dodac sol i pieprz, ugotowac.

3. Odcedzic jaja na sitku, dodaj je do miesa i cebuli. Dodac wszystkie przyprawy i posiekane migdaly. Dokladnie wymieszac.

4. Dno szerokiego, okraglego naczynia zaroodpornego wysmarowac olejem i ukladac

w nim na przemian naleśniki i cienka warstwe farszu. Wstawic do rozgrzanego

piekarnika i piec 45 min.

5. Przed podaniem posypac cynamonem i ewentualnie cukrem, podzielic na porcje.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 68.

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