
Tagine z kurczaka, oliwek i cytryny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2278 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1,5 kg kurczaka,

2 łyżki oliwy,

2 cebule,

1 ząbek czosnku,

1 cytryna,

1/4 łyżeczki kurkumy,

2 łyżeczki imbiru,

3 łyżki posiekanej zielonej pietruszki,

100 g zielonych oliwek,

sol, pieprz.

1. Oliwe włóż do dużego garnka, a następnie przełóż do niego całego kurczaka.
2. Cebule posiekaj, czosnek rozgnieść, cytrynę pokroić na kawałki i dodać do kurczaka. Posyp kurkumą, imbirem, solą i pieprzem. Dobrze wymieszać i zakryć przykrywką.
3. Kurczaka postaw na średnim ogniu i gotować 30 min., obracając od czasu do czasu. Jeśli potrzeba dolać wody.
4. Pietruszki posiekaj i dodaj z oliwkami do reszty. Gotować jeszcze 45 min, kilkakrotnie obracając.
5. Piec rozgrzać do 190°C. Kurczaka przełóż do brytfanny i piec 30 min., aż się zrumieni.
6. Odparować sos z pieczenia. Kurczaka przełóż na polmisek, polać sosem i przybrać plasterkami cytryny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 46.

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