
Tagine z kurczaka, rodzynekow i migdalow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2325 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1 kurczak (ok. 1,5 kg),

2 lyzki oliwy,

1/4 lyzeczki kurkumy,

2 lyzeczki imbiru,

1 lyzeczka cynamonu,

2 cebule,

200 ml wody,

sol, pieprz,

60 g obranych migdalow.

Sos rodzynekowy:

3-4 cebule,

30-60 g rodzynekow,

maslo,

1 lyzeczka cynamonu,

2 lyzeczki cukru,

1 lyzka wody.

1. Kurczaka podzielic na kawalki i przelozyc do duzego garnka, dodac oliwe, sol, pieprz, kurkume, imbir i cynamon. Cebule posiekac i dodac do reszty.

Garnek czesciowo zakryc, postawic na srednim ogniu i gotowac przez 30 min., kilkakrotnie obracajac kawalki kurczaka. Do garnka dolac wode, doprowadzic do wrzenia, zmniejszyc ogien, zakryc do polowy i gotowac przez nastepne 30 min.

2. Przygotowac sos rodzynekowy. Cebule posiekac, przelozyc z rodzynekami, maslem, cynamonem, cukrem i woda do malego rondelka. Gotowac na srednim ogniu 45 min., mieszajac od czasu do czasu, az cebule sie rozgotuja, a sos bedzie gesty, blyszczacy i brazowy. Jesli sos jest wystarczajaco gesty, ale cebule jeszcze nie rozgotowane, dodac wody i gotowac dalej.

3. Migdaly dodac do kurczaka i gotowac, az kurczak bedzie miekki. Przelozyc na

polmisek i zalac sosem z gotowania. Sos rodzynekowy podac oddzielnie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 44.

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