
Tazin z kurczecia z cebula i rodzynkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2050 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

1 duze kurcze,

4 cebule, obrane i pokrojone w cienkie paski,

150 g rodzynkow,

2 lyzki masla,

2 lyzki oliwy,

1 lyzeczka miodu,

2 lyzeczki cukru,

2 liscie laurowe,

1 lyzeczka szafranu,

1 lyzeczka mielonego imbiru,

szczypta kwiatu muszkatolowego lub mielonej galki muszkatolowej

sol, pieprz.

1. Kurcze sprawic, umyc, osuszyc i podzielic na spore kawalki. Oproszyc szafranem i ulozyc w pojemnym rondlu, na silnie rozgrzanej mieszaninie oliwy z 1

lyzka masla. Przesmazyc ok. 5 min. Zalac 300 ml wody, doprawic pieprzem, imbirem, listkami laurowymi, i kwiatem lub galka muszkatalowa. Zagotowac, po

czym dusic na malym ogniu ok. 35 min.

2. Rodzynki zalac wrzatkciem i moczyc 15 min. Odcedzic. Cebule gotowac 15 min. w

niewielkiej ilosci oslodzonej wody. Odcedzic i osaczyc.

3. W osobnym rondelku roztopic reszte masla z miodem, polaczyc z 3 lyzkami sosu

z duszenia kurczecia, dodac rodzynki i ugotowana cebule. Sos zagotowac i

starannie wymieszac.

4. Gorace kawalki kurczecia ulozyc na okraglym, orrzanym polmisku, polac sosem. Podawac od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 74.

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