

---

# Tazin z kurczecia z jajami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2192 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1,5 godz.

1 kurcze (ok. 1,5 kg),

6 jaj,

125 g masła,

1 peczek drobno posiekanej zielonej pietruszki,

sok z 1 cytryny,

1 obrana i utarta cebula,

1 mała laska cynamonu,

1 łyżeczka szafranu,

1/2 łyżeczki mielonego cynamonu,

1/2 łyżeczki mielonego kminku,

1/2 łyżeczki słodkiej mielonej papryki,

sol, pieprz.

1. Kurcze sprawic (zachowac podroby), umyc, osuszyc i pokroic w niewielkie kawalki. Ulozyc je wraz z podrobami na dnie duzego rondla, osolic, zalac 500

ml wody, dodac maslo, cebule, laske cynamonu, doprawic pieprzem i szafranem.

Zagotowac, po czym dusic pod przykryciem na srednim ogniu ok. 35 min., od

czasu do czasu mieszajac.

2. Kawalki kurczecia wyjac i odstawic w cieple miejsce. Do sosu z duszenia dodac posiekana zielona pietruszke i sok z cytryny. Sos odparowac na wolnym

ogniu do konsystencji oleistej. Usunac z niego cynamon i odstawic. Jaja ubic

z sola, 1/2 łyżeczki pieprzu, mielonym cynamonem i kminkiem.

3. Kawalki kurczecia wraz z polowa sosu przelozyc do zaroodpornego naczynia,

zalac przygotowana masa jajeczna, oproszyc slodka mielona papryka i wstawic

do nagrzanego do temp. 200°C piekarnika na 10-15 min Reszcie sosu zagotowac.

4. Wyjac z pieca, polac goracym sosem i podawac natychmiast w naczyniu, w

ktorym sie zapiekaly.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 76.

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