
Tazin z kurczecia z jajami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2135 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 sprawić (zachować podroby), umyć, osuszyć i pokroić w niewielkie kawałki. Ułożyć je wraz z podrobami na dnie dużego rondla, osolic, zalać 500

ml wody, dodać masło, cebulę, łaskę cynamonu, doprawić pieprzem i szafranem.

Zagotować, po czym dusić pod przykryciem na średnim ogniu ok. 35 min., od

czasu do czasu mieszając.

2. Kawałki kurczecia wyjąć i odstawić w ciepłe miejsce. Do sosu z duszenia dodać posiekaną zieloną pietruszkę i sok z cytryny. Sos odparować na wolnym

ogniu do konsystencji oleistej. Usunąć z niego cynamon i odstawić. Jaja ubić

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

3. Kawałki kurczecia wraz z połową sosu przenieść do żaroodpornego naczynia,

zalać przygotowaną masą jajeczną, oprószyć słodką mieloną papryką i wstawić

do nagrzanego do temp. 200°C piekarnika na 10-15 min. Resztę sosu zagotować.

4. Wyjąć z pieca, polać gorącym sosem i podawać natychmiast w naczyniu, w

którym się zapiekaly.

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

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