
Aidza z kulkami miesnymi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4172 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

200 g baraniny lub cieleciny bez kosci,

4 jaja,

100 ml oliwy,

2 lyzki przecieru pomidorowego,

1 lyzka harissy (przepis w "ogolne"),

1 lyzeczka mielonego czarnego pieprzu,

1 lyzeczka mielonych ziaren kolendry,

4 obrane zabki czosnku,

1 lyzeczka mielonego kminku,

1 lyzeczka ostrej mielonej papryki,

garsc ususzonych i startych na proszek lisci miety,

sol.

1. Mieso umyc, osuszyc, pokroic w niewielkie kawalki, nastepnie drobno posiekac. Osolic, dodac mielona kolendre, pieprz i miete. Wymieszac starannie i

odstawic na 10 min.

2. Z przygotowanego miesa formowac kulki, wielkosc orzecha wloskiego. Na patelni rozgrzac silnie polowe oliwy. Obsmazyc na niej kulki ze wszystkich

stron, na zloty kolor. Zdjac z patelni i osaczyc.

3. W plaskim rondlu rozgrzac reszte oliwy. Dodac przecier pomidorowy, mielona

papryke, kminek, czosnek i harisse. Zalac 200 ml wody i gotowac na srednim

ogniu 5-6 min. Dodac obsmazone kulki miesne.

4. Wbic na to kolejno jaja i osolic je. Trzymac na bardzo malym ogniu ok. 10

min, poki nie zetna sie bialka. Podawac bardzo gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 14.

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