
Aidza z wedzonymi szprotkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2747 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

100 g wedzonych szprotek,

4 jaja,

500 g swiezych pomidorow,

250 g swiezych, ostrych, czerwonych papryczek,

4 zabki czosnku,

100 ml oliwy,

1 lyzka harissy (przepis w "ogolne"),

1 lyzeczka mielonych ziaren kminku,

1 lyzeczka mielonej, ostrej, czerwonej papryki,

sol,

kilka czarnych oliwek,

1/2 peczka zielonej pietruszki do przybrania.

1. Pomidory sparzyc wrzatkciem, obrac ze skorek, wypestkowac i pokroic w niewielkie kawalki. Czosnek obrac i pokroic w platki. Ostre papryczki umyc,

wypestkowac i pokroic w kawalki.

2. Szprotki opiekac w piekarniku lub na ruszcie 3-4 min. Obrac usunac glowy,

ogonki i osci. Mieso rozdrobnic.

3. Pomidory ulozyc na rozgrzanej w plaskim rondlu oliwie. Dodac mielona, ostra

papryke, harisse, czosnek i mielony kminek, a na koncu kawaleczki ryb. Zalac

150 ml wody, gotowac ok. 5 min.

4. Dodac pokrojone ostre papryczki. Gotowac jeszcze 20 min, po czym wbic jaja i

trzymac na ogniu do chwili, az zetna sie bialka.

5. Podawac bardzo gorace, przybrane oliwkami i listkami zielonej pietruszki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 16.

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