
Pachadi buah nanas - ananas na ostro

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1918 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

1 niezupełnie dojrzały ananas,

1,5 łyżeczki kurkumy,

woda,

4 łyżki oleju,

2 czerwone cebule,

1 owoc anyzku,

laska cynamonu (5 cm),

36 ziarek kardamonu,

8 goździków,

4 ząbki czosnku,

kawalek świeżego imbiru (5 cm),

250 ml wody,

1 łyżeczka soli,

1,5 łyżeczki cukru,

2-3 świeże czerwone papryczki chilli.

1. Ananas obrac ze skory, przekroic wzdłuż na 4 czesci, usunac rdzen. Następnie

przekroic kazdy kawalek wszerz na 2 czesci.

2. Kawalki ananasa przelozyc do garnka i zalac taka iloscia wody, aby go calkowicie zakryla. Dodac kurkume i gotowac bez przykrycia 10 min. Odcedzic i odstawic.

3. Cebule obrac i pokroic na plasterki. Czosnek i imbir obrac i drobno pokroic.

4. Papryczki przekroic wzdłuż, usunac nasionka i moczyć przez 15 min.

5. Olej rozgrzac w garnku i smazyc na nim przez 2 min. cebule, owoc anyzku, cynamon, kardamon i goździki. Dodac czosnek oraz imbir i smazyc przez 2 min.

Wlac 250 ml wody, dodac sol i cukier. Doprowadzic do wrzenia i gotowac na

duzym ogniu 2 min. Dodac papryczki oraz kawalki ananasa i gotowac jeszcze 2

min. Sprobowac. Ananas powinien byc ostro i cierpki oraz lekko slodkawo.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 62.

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