
Paluszki fatimy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2330 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

12-16 platkow ciasta "ouarka" (przepis w "ogolne"),

150 ml oliwy do smazenia,

cukier puder i mielony cynamon do przybrania.

Farsz:

4 jaja,

350 g mielonej, niezbyt tlustej baraniny,

2 male, drobno posiekane cebule,

2 peczki drobno posiekanej zielonej pietruszki,

1/2 peczka drobno posiekanej swiezej miety,

1/2 peczka drobno posiekanej swiezej kolendry,

1 lyzeczka mielonego kminku,

1 lyzeczka ostrej mielonej papryki,

1 lyzeczka mielonego cynamonu,

sol,

100 g masla do smazenia.

1. Mieso polaczyc z pietruszka, kolendra, mieta, mielonym kminkiem, papryka i

cebulami. Osolic, po czym wyrabiac przez 10 min.

2. Odstawic na 1 godz., a nastepnie zasmazyc przez 10 min na rozgrzanym masle.

W trakcie smazenia mieszac.

3. Wbic jaja, dodac cynamon i ciagle mieszajac, trzymac na ogniu jeszcze 3 min.

4. Na kazdy z platkow ciasta nakladac po lyzce farszu, po czym zwijac je w ruloniki o dlugosci 5-6 cm (tak jak krokiety). Smazyc ze wszystkich stron na

wrzacej oliwie, na zloty kolor.

5. Podawac gorace. Osobno, w miseczce, podac harisse (przepis w "ogolne").

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

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