
Tazin rybny "m quali"

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2219 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 4 godz. 45 min.

1 kg ryb morskich,

1 kiszona cytryna (przepis w rozdziale "ogolne"),

kilka kiszonych oliwek.

Marynata (Szermula):

1/2 peczka siekanej zielonej kolendry lub pietruszki,

2 obrane i zmiadzone zabki czosnku,

1/2 lyzki mielonego kminku,

1,5 lyzki slodkiej, mielonej papryki,

szczypta ostrej, mielonej papryki,

2 lyzki oliwy,

sol,

100 ml wody.

Sos:

75 ml oliwy,

1 lyzka marynaty,

1 lyzeczka mielonego imbiru,

szczypta szafranu.

1. Kolendre utluc starannie w moździerzu, dodac wode oraz pozostale skladniki

marynaty, dokladnie wymieszac. Ryby sprawic, oplukac, osuszyc i pokroic w

dzwonka. Zalac marynata i odstawic na 4 godz. Wyjac i osaczyc.

2. Polaczyc ze soba wszystkie skladniki sosu i wymieszac je dokladnie. Sos zagotowac w glebokim rondlu, zmniejszyc ogien do bardzo malego, po czym ulozyc

w nim delikatnie kawalki zamarynowanej ryby. Przykryc i trzymac na bardzo

malym ogniu 20 min, w polowie gotowania ostroznie przewrocic rybe.

3. Gotowe kawalki ryby wyjac i ulozyc na ogrzanym okraglym polmisku. Trzymac w

cieple. Zwiekszyc ogien i odparowac sos do konsystencji oleistej, po czym

polac nim rybe.

4. Podawac bardzo gorace, przybrane oliwkami i cwiartkami kiszonej cytryny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 48.

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