
Pomarańcze nadziewane mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2258 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

4 duże pomarańcze,

500 g chudej wieprzowiny,

50 g orzechow ziemnych,

1 cebula,

1 mały kawałek imbiru lub 1/2 łyżki w proszku,

1 jajko,

6 ząbkow czosnku,

2 łyżki oleju,

1/2 łyżeczki nasion kolendry,

2 łyżeczki pasty krewetkowej,

4 świeże papryczki chilli,

sol,

do przybrania 5 liści salaty, zielone pędy dymki, czerwone papryczki chilli.

1. Mięso umyć, zemiść.

2. Pomarańcze przepołowić wzdłuż i łyżeczką wybrać miąższ zostawiając przy skórcie warstwę grubości 1 cm.

3. Czosnek, imbir i cebule obrać i posiekać. Kolendry utrzeć w moździerzu, orzeszki utłuc, chilli umyć, usunąć nasionka i pokroić jak najdrobniej, jajko roztrzepać, salate oplukać.

4. Na oleju podsmażyć czosnek, imbir i cebule (2 min.), dodać mięso, orzeszki, kolendry, chilli, pastę krewetkową i sol. Smażyć 10 min. często mieszając.

Dodać miąższ pomarańczy, wymieszać.

5. Połówki pomarańczy napełnić nadzieniem, powierzchnię posmarować jajkiem, ułożyć na blaszce i zapiec w temp. 220°C przez 10 min.

6. Przełożyć na polmiskę wyłożony liśćmi salaty, udekorować kwiatkami z chilli i palemkami z dymki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 56.

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