
Harira z grochem włoskim

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2851 razy.

Porcja dla 4-5 osob. Czas przygotow. 3 godz.

Bulion:

125 g baraniny lub cieleciny pokrojonej w kostke,

250 g grochu włoskiego wymoczonego przez 12 godz, i ugotowanego

w osolonej wodzie,

250 g malych obranych cebulek,

1/2 lyzeczki szafranu,

1 lyzeczka czarnego pieprzu,

1 lyzka masla,

sol.

Wywar z pomidorow (teduira):

750 g pomidorow,

1 maly peczek swiezej kolendry,

1 maly peczek zielonej pietruszki,

sok z 1 cytryny,

1 lyzka masla,

50 g maki,

sol.

1. W pojemnym rondlu ulozyc pokrojone w kawalki mieso. Zalac 1 l wody, osolic, doprawic szafranem i pieprzem, dodac maslo, zagotowac, nastepnie gotowac ok.

1 godz. na malym ogniu. W polowie gotowania dodac cebulki.

2. Pomidory zmiksowac i przetrzec przez sito. W osobnym naczyniu zagotowac 2 l

wody. Dodac przetarte pomidory i lyzke masla, gotowac 15 min, po czym, ciagle mieszajac, dodawac stopniowo make rozrobiona w 125 ml wody.

3. Wywar zagotowac po czym przelac do rondla z bulionem. Dodac ugotowany groch, posiekana zielona pietruszke i swieza kolendre. Doprawic ostatecznie sola i sokiem cytrynowym i zagotowac raz jeszcze.

4. Zupe podawac bardzo goraca. Osobno podac suszone daktyle.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 24.

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

