
Harira z grochem włoskim

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2815 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 małych obranych cebulek,

1/2 łyżeczki szafranu,

1 łyżeczka czarnego pieprzu,

1 łyżka masła,

sol.

Wywar z pomidorow (teduira):

750 g pomidorow,

1 mały peczek świeżej kolendry,

1 mały peczek zielonej pietruszki,

sok z 1 cytryny,

1 łyżka masła,

50 g maki,

sol.

1. W pojemnym rondlu ułożyć pokrojone w kawałki mięso. Zalać 1 l wody, osolic,

doprawić szafranem i pieprzem, dodać masło, zagotować, następnie gotować ok.

1 godz. na małym ogniu. W połowie gotowania dodać cebulki.

2. Pomidory zmiksować i przetrzeć przez sito. W osobnym naczyniu zagotować 2 l

wody. Dodać przetarte pomidory i łyżkę masła, gotować 15 min, po czym, ciągle mieszając, dodawać stopniowo maki rozrobioną w 125 ml wody.

3. Wywar zagotować po czym przelać do rondla z bulionem. Dodać ugotowany groch,

posiekana zielona pietruszka i świeża kolendra. Doprawić ostatecznie solą i

sokiem cytrynowym i zagotować raz jeszcze.

4. Zupę podawać bardzo gorąca. Osobno podać suszone daktyle.

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

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

