

---

# Harira souiria

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4004 razy.

Czesc!

Nie jadlam tej zupy, wiec nie znam jej walorow smakowych.

Przepis znalazlam w ksiazce Kuchnia arabska.

1/4 kury

15 dag mlodej baraniny

2-3 lyzki masla

1 srednia cebula

1 lyzka posiekanej zielonej pietruszki

2 lyzki slodkiej papryki w proszku

1 lyzeczka zmielonego szafranu

sol, pieprz

1/4 szklanki wloskiego grochu i 1/4 szklanki ciemnej soczewicy lub 1/2 szklanki luskanego zoltego grochu

75 dag pomidorow

6 lyzek soku z cytryny

1/4 szklanki ryzu

1/4 szklanki maki

1 jajko

1. Wloski groch i soczewice lub zolty groch wyplukac, zalac na noc woda.
2. Mieso pokroic w kostke, kure podzielic na 4 czesci.
3. Pomidory sparzyc, obrac, drobno posiekac lub zmiksowac.
4. Maslo wlozyc do duzego, plaskiego rondla, rozgrzac na srednim ogniu, wlozyc mieso, posiekana cebule, zielona pietruszke, papryke, szafran, przyprawic sola i pieprzem, smazyc przez 5 min., czesto mieszajac.
5. Wlac 4 litry wody, dodac osaczone warzywa straczkowe, pomidory i sok z cytryny.
6. Gotowac pod przykryciem ok. 1 1/2 godz., dodac wyplukany, osaczony ryz, zamieszac, gotowac 10-12 min.
7. Tymczasem do malej miski wsypac make, mieszajac wlac tyle wody, aby powstala pasta o konsystencji smietany.
8. Maczna smietane wlac do wrzacej zupy, mieszajac gotowac 15 min.
9. Mieszajac zupe, umiescic nad nia jajko przeklute z obu stron ( dziurka dolna powinna byc wieksza), trzymac tak, czekajac, az jajko splynie do garnka, raz zamieszac.
10. Podawac natychmiast.

---

Propozycje dla 8 osob.

Uff, koniec.

Smacznego, jak wypróbujesz pochwal sie.

From: "Sławomir Kotulski" kot@iung.pulawy.pl