Tadżin ras el hanout

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Typowa kuchnia arabska

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- 2 lyzki oliwy -
- 50 dag combra jagnięcego pokrojonego na kawalki -
- 2 posiekane cebule -
- 2 posiekane zabki czosnku -
- 3 dag uprażonych płatków migdałowych -
- 2 lyzeczki przyprawy ras el hanout -
- 2 lyzki miodu -
- 1 l bulionu drobiowego -
- sol,pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Cebule i czonek podsmażamy na oliwie. Jak sie zrumienia wyciagamy z rondla lyzka cedzakowa, a na tej samej oliwie smazymy mieso. Gdy bedzie ladnie przyrumienione dodajemy wyjete wczesniej czonek i cebule, wsypujemy ras el hanout, solimy, pieprzymy i mieszamy. Wlewamy bulion, zagotowujemy, zmniejszamy ogien, dusimy poltorej godziny.Dodajemy miod, gotujemy jeszcze polgodziny. Posypujemy platkami migdalowymi. Mozna podawac z ryzem.

Pulpecik.pl