

Mansaf - kuchnia arabska



PADRE01



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula biała	2
filet z kurczaka	500 gram
czosnek (ząbek)	3
ryż	500 gram
sól (łyżka stołowa)	3/4
migdały	50 gram
woda	1 szklanka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Danie mojej młodości i typowe danie Bliskiego Wschodu. Jest to kurczak gotowany w sosie jogurtowym podawany z ryżem, podsmażanymi migdałami oraz pietruszką.

Zacniemy od migdałów, które wkładamy do filizanki i zalewamy wrzątkiem. Skórka zacznie od nich po czasie odchodzić. Czyścimy je ze skórek i odkładamy na talerzyk. Przydadzą się na później.

Kolejno przygotowujemy ryż. Wsypujemy go do małego garnka i zalewamy wodą. Mieszmamy i odkładamy na jakieś 30 minut by napęczniał. Po 30 minutach dolewamy wody na tyle by przykryła paznokieć palca wskazującego. Dosypujemy odrobinę soli (według uznania) i kilka kropel oliwy z oliwek. Garnek stawiamy na wolnym ogniu i gotujemy, aż ryż będzie gotowy.

Następnie do dużego garnka dajemy jogurt naturalny typ grecki (jest on gęstszy od zwykłego jogurtu i najbardziej odpowiedni do tego dania). Do kubków po jogurtach wlewamy wodę i dolewamy do jogurtu. Jogurt z wodą mieszmamy tak by powstał jednolity płyn. Cebulę kroimy na ćwiartki, siekamy ząbki czosnku i także dodajemy do jogurtu. Przyprawiamy - sól i pieprz. Włączamy kuchenkę na wolny ogień i stawiamy garnek z sosem. Sos mieszmamy aż zacznie się gotować. **BARDZO WAŻNE:** Sos w żadnym etapie przyrządzania nie może zacząć wrzeć! Jeżeli tak się stanie możecie zaczynać od początku. Do sosu dodajemy kurczaka i mieszmamy przez kolejnych 30-40 minut. Sprawdzamy czy kurczak ugotował się poprawnie. Garnek zdejmujemy z ognia.

Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek i wrzucamy wcześniej przygotowane migdały. Podsmażamy je na złotawy kolor.

Na talerz układamy ryż, na to kawałki kurczaka i obficie polewamy sosem. Kolejno dodajemy migdały i posiekaną pietruszkę.

Smacznego!

