

Tadżin ras el hanout

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Typowa kuchnia arabska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 łyżki oliwy -
- 50 dag combra jagnięcego pokrojonego na kawalki -
- 2 posiekane cebule -
- 2 posiekane ząbki czosnku -
- 3 dag uprażonych płatków migdałowych -
- 2 łyżeczki przyprawy ras el hanout -
- 2 łyżki miodu -
- 1 l bulionu drobiowego -
- sol, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebule i czonek podsmażamy na oliwie. Jak się zrumienia wyciagamy z rondla łyżką cedzakową, a na tej samej oliwie smażymy mięso. Gdy będzie ładnie przyrumienione dodajemy wyjęte wcześniej czonek i cebule, wsypujemy ras el hanout, solimy, pieprzymy i mieszamy. Wlewamy bulion, zagotowujemy, zmniejszamy ogień, dusimy półtorej godziny. Dodajemy miód, gotujemy jeszcze pół godziny. Posypujemy płatkami migdałowymi. Można podawać z ryżem.

