

Tadżin z kurczaka



Kuchnia: arabska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10/10

Składniki:

- kurczak - kilka
- pomidory - 3-4 szt.
- bulion drobiowy - trochę
- śliwki - 10 dag
- miód - łyżka
- imbir
- rodzynki - graść
- szafran
- cynamon
- sól
- pieprz
- oliwa

Opis przygotowania:

Umyj udka, natrzyj je solą i pieprzem. Usmaż na oliwie na dużej patelni, aż zrobią się brązowe i chrupiące. Ułóż w dość głębokiej formie do zapiekania, dodaj obrane i pokrojone na kawałki pomidory, podlej lekko bulionem. Przykryj i duś w piekarniku nagrzanym do 200°C, aż mięso będzie miękkie. Od czasu do czasu wybieraj tworzący się sos i wlewaj do miseczki. W czasie gdy kurczak się dusi, włóż do rondelka śliwki, dodaj miód, trochę startego imbiru, cynamon, rodzynki i pokruszone nitki szafranu, wlej nieco wody. Gotuj na małym ogniu 15 minut. Gdy kurczak jest już miękki, dodaj do niego śliwki i piecz jeszcze chwilę bez przykrycia, aż kawałki mięsa ponownie się przyrumienią. Jeśli trzeba, uzupełniaj wyparowany sos tym z miseczki. Resztę sosu z miseczki możesz podgrzać, przyprawić koncentratem pomidorowym i ziołami i podawać do tadżinu.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!