



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Marocký kurací tajine

Na Marocký kurací tajine budete potrebovať (6 porcií):

6 kuracích stehien, 2 cibule, 6 ks mrkvy, 2 zemiaky, 1 petržlen, 1 kvaku, 1 ks celej škorice, 5 strúčikov cesnaku, bobkový list, nové korenie, 1 citrón, 70 g zelených olív

Na marinádu:

0,1 g šafranu, 50 ml vriacej vody, olivový olej, 1 čajovú lyžičku sušeného cesnaku, 1 čajovú lyžičku kurkumy, 1 čajovú lyžičku rímskej rasce, 1 čajovú lyžičku mletého koriandra, 1 čajovú lyžičku mletej papriky, 2 čajové lyžičky nastrúhaného zázvoru, 2 čajové lyžičky medu, šťavu z 1/2 citróna, 1 polievkovú lyžicu petržlenovej vňate, soľ a čierne mleté korenie,
300 ml kuracieho vývaru

A takto na to:

Pripravte marinádu na kuracie stehná. Šafran zalejte vriacou vodou, premiešajte a nechajte chvíľu postáť. Do čistej hlbkej misy postupne pridávajte: olivový olej, sušený cesnak, kurkumu, rímsku rascu, mletý koriander a papriku, šafran, zázvor, med, citrónovú šťavu, petržlenovú vňať, soľ a čierne mleté korenie. Marinádu metličkou premiešajte, naložte do nej kuracie stehná, zemiaky a rukami riadne premiešajte, aby bol marinádou obalený každý kúsok. Prikryte potravinovou fóliou a nechajte aspoň 30 minút v chladničke postáť.

Na prípravu tohto jedla sa používa tajine. Ak tento hrniec nemáte, môžete použiť liatinový alebo pomalý hrniec, splnia rovnakú funkciu.

Do hrnca teda vložte marínované kuracie stehná a zemiaky, ostatnú koreňovú zeleninu očistenú a nakrájanú na väčšie kusy, škoricu, cesnak, bobkový list, nové korenie, olivy a na štvrtinky nakrájaný citrón. Posypte hrubozrnnou soľou, zalejte kuracím vývarom a pečte. V liatinovom hrnci s pokrievkou pečte pri teplote 150 stupňov 2 hodiny, respektíve dokým mäso nie je hotové. Na posledných 15 minút zapečte mäso pod grilom. V pomalom hrnci bude dusenie trvať približne 8 hodín. V Maroku sa najčastejšie k tajinu podáva chlieb, rovnako dobre sa však k nemu hodí kuskus, prípadne jazmínová ryža. Akú prílohu zvolíte je, samozrejme, na vás.