

Айва фаршированная

Автор: Жаха

02.12.2010 18:01 -



Подавать можно с ягодами, орехами, любыми семечками: тыквенными, кунжутными.

Требуемые ингредиенты

- Мелко порезать листья фиолетового базилика,
- петрушки,
- укропа,
- кориандра (киндрзы),
- мяты,
- тимьяна (чабреца) и пару небольших луковиц.
- Бараний фарш посолить,
- поперчить,
- добавить рис,
- лук и зелень.
- Перемешать, чтобы ингредиенты распределились равномерно.

Из нескольких бараньих косточек и мясных обрезков поставил вариться бульон. Айву хорошенько помыть. У каждой вырезать плодоножку, чтобы стали видны косточки. Затем прочной чайной ложкой с более или менее острым краем выбрать сердцевину. Наконец, срезать чашелистики.

Наполнить айву фаршем и выложил в кастрюлю. В промежутки разложить чернослив и курагу. Зажечь под кастрюлей огонь, добавить горячий бульон, чтобы айва была в нем наполовину. Накрывать сверху перевернутой тарелкой (которая с одной стороны не дает содержимому кастрюли пытаться всплыть и перевернуться, когда выделится сок, а с другой – уменьшает объем, в котором готовится айва и большая часть пара будет оставаться под тарелкой) и закрыть крышками. Как только бульон закипел, уменьшить

Айва фаршированная

Автор: Jaxa

02.12.2010 18:01 -

огонь до минимума и оставить готовиться на час. Затем выключить огонь и оставить остывать/настаиваться часа на полтора.

Готовую айву аккуратно разложить по тарелкам, полить соусом с курагой и черносливом, образовавшимся при приготовлении, посыпать зеленью петрушки.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}