

Pilau

Potrawa, według wskazywanej gramatury, przewidziana dla 4-5 osób, ale można mnożyć składniki w zależności od ilości osób do poczęstowania.

Składniki:

1 kurcze kilogramowe

1 szklanka ryżu

4 łyżki przecieru pomidorowego

1 mała puszka groszku

1 słodka papryka

1 cebula

2 ząbki czosnku

2 łyżki tłuszczu, alternatywnie: jedna szklanka piwa lub 1 szklanka rosołu, alternatywnie: nać pietruszki lub pomidory.

Sposób przyrządzania:

Posolone mięso z kurczęcia wrzucić na rozgrzany tłuszcz, dusić 45 minut, następnie ostudzić. Przygotować zalewę: lekko podsmażyć na tłuszczu posiekana cebule i pokrojony czosnek, dodać przecier pomidorowy i pokrojona paprykę – dusić 10 minut. Ostudzone mięso kurczęcia obrać z kości, podzielić na spore kawałki, zmieszać z zalewą, przykryć i wstawić do lodówki na noc lub na kilka godzin.

Przeplukać i odsączyć ryż. Wyjąć mięso w zalewie z lodówki, dodać szklankę piwa (lub rosołu), wsypać groszek, gotować mieszając 5 minut. Następnie naczynie wstawić na 45 minut do większego naczynia z wrzącą wodą lub nagrzanego piekarnika (termosu). Przed podaniem można posypać zieloną pietruszką lub dodać sparzonymi i obranymi ze skórki pomidorami pokrojonymi w ćwiartki lub ich miniaturami w całości. Podawać na ciepło.

Przepis przywieziony z północnej Algierii. Do wersji podawanej z rosołem podawać wino czerwone, a do tej z piwem – podać dobrze schłodzone piwo tego samej marki.

Przyrządzane są też „uboższe” wersje tej potrawy: bez papryki bez groszku. Rosół może być z kostki. Można go zastąpić wywarem z jarzyn, a w ostateczności wodą. Minimum składników to: kurczę, ryż, przecier pomidorowy i woda.