

Ćwiartki po marokańsku



Składniki

- kilka nitek szafranu
- garść świeżej posiekanej kolendry
- 3 szt. cebula
- 1 szt. cytryna
- 30 g czarne oliwki
- 30 g zielone oliwki
- 250 ml bulion drobiowy
- 250 g kuskus
- 2 łyżeczki curry
- 2 łyżki olej
- 3 ząbki czosnek
- 1 łyżeczka cynamon
- 1 łyżeczka ostra papryka
- 1 łyżeczka kurkuma
- 4 cm imbir
- 5 łyżek oliwa
- 5 szt. ćwiartki z kurczaka
- 1 szczypta sól
- 1 łyżeczka kmin rzymski

Sposób przygotowania

Marynata Czosnek drobno posiekać, a imbir zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Wszystkie składniki marynaty dokładnie ze sobą wymieszać aż powstanie pasta do smarowania udek. Ćwiartki z kurczaka, umyć, oprószyć solą, nasmarować wcześniej przygotowaną marynatą i odstawić na kilka godzin, a najlepiej na całą noc. Po tym czasie udka podsmażyć z każdej strony na oleju. Cebulę obrać, pokroić w piórka i podsmażyć na oleju. Następnie dodać podsmażone ćwiartki, cytrynę pokrojoną w plasterki (wcześniej sparzyć), nitki szafranu, podlać bulionem, przykryć pokrywką i dusić do momentu miękkości mięsa około 45 minut. Pod koniec duszenia, zwiększyć płomień i zredukować sos. Dodać oliwki i świeżą posiekaną kolendrę. Kuskus zalać wrzątkiem 1cm nad powierzchnię kaszy, dodać 2 łyżeczki curry, sól, wymieszać, przykryć pokrywką i odczekać około 5 minut aż wchłonie cały nadmiar wody. Marokańskie ćwiartki podawać z kaszą kuskus, polać sosem i posypać świeżą kolendrą.