Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Рагу из козлятины с рисом по-африкански

18 мая 2012 09:00 · https://open-cook.ru/recipes/ragu-iz-kozlyatiny-s-risom-po-afrikanski



Ольга Космос открыла для нас свою кухню и делится своими рецептами.
Теперь интересных и вкусных рецептов будет больше. Приветствуем Ольгу на сайте open-cook.ru!
Ее рецепт привожу без изменений с авторскими фотографиями.



Нужно (на 4-5 порций):

- 1 нога козлиная
- 500 г риса
- 2 луковицы
- 2 дольки чеснока
- 2 ст.л. томатной пасты
- 2 ст.л. растительного масла
- пара гвоздичек сухих
- 1 ст.л. приправы карри (если не любите острое, дозу карри нужно уменьшить)
- немного мускатного ореха в пудре
- соль
- перец

По рецепту нужна 1 нога козлиная.
Не знаю, какая имелась ввиду нога, готовила то, что было – 2 части ноги от колена до плечевого сустава козленка этого года выпуска:



Ногу порезать на небольшие кусочки, посолить, поперчить, посыпать мускатным орехом. Советую пряностями и приправами не пренебрегать, так как козлиное мясо имеет характерный запах (сравнимый с бараниной):



В глубокой сковороде чуть обжарить мясо, лук, чеснок. Подобные “условные” промежутки времени все понимают по-разному, я, например, успела помыть попу двум своим детям :)



Добавить томатную пасту, лавровый лист, гвоздику, залить водой и тушить 2 часа. Мы с чистой совестью ушли гулять :)



Когда мясо приготовится, вытащить его из сковороды и поставить в тёплое место (оставить небольшое к-во соуса с мясом). Оставшийся соус закипятить, добавить карри и промытый рис. Я брала рис как для плова, длиннозерный. Если необходимо – долить воды и готовить ещё 20 мин на небольшом огне:



Подавать рис отдельно, мясо отдельно.
Приятного аппетита!



Комментарии: 1

Эксперт # 11:02 18.05.2012

Я в восторге :)