

ТАДЖИН ИЗ БАРАНИНЫ С АЙВОЙ И ЛИМОНОМ

Каждый раз публикуя рецепт блюда из баранины, представляю себе как негодуют мои друзья, которые в свое время пытались всеми правдами и неправдами накормить меня этим мясом, а я противилась и узнавала его в любых, даже самых замаскированных блюдах! Все что могу сказать в свое оправдание, я всегда понимала, что нужно попробовать приготовить баранину самой! Я вычислила источник неприятного мне вкуса и теперь с удовольствием готовлю и ем баранину!



Сегодня у меня таджин с айвой и лимоном.
Изначально таджин - это посуда, керамический горшок с высокой конической крышкой.
Но еще таджином называют блюдо. Таджин по-марокански - готовят из больших кусков мяса на кости, с добавлением овощей, фруктов и специй.

Понадобится:

баранина (задняя часть) - 1 килограмм
айва - 3-4 крупных плода
лук - 2 штуки
чеснок - 3 зубчика
молотый имбирь - 1 столовая ложка
кардамон - 7-10 штучек
лимон - 2 штуки
сливочное масло - 30 граммов
соль и перец по вкусу
микрогрин для подачи

Приготовление:

Мясо разрежь на крупные куски и обжарь на сливочном масло до золотистого цвета в глубокой кастрюле с толстым дном (или казане).



Лук крупно нарежь, чеснок раздави и добавь к мясу. Посыпь молотым имбирем, добавь кардамон и перемешай.



Влей немного воды, доведи до кипения и туши на медленном огне 40 минут. (На фото видно, что у меня много воды, но лучше меньше воды, она не успеет выпариться за это время. Мне пришлось сливать.)



Пока мясо тушится, помой и нарежь ломтиками айву, удалив сердцевину. Помести в миску с водой подкисленной соком одного лимона.
Добавь айву к мясу и туши пока айва не станет мягкой (еще примерно 20 минут). Готовый таджин полей соком одного лимона, посыпь микрозеленью и подавай горячим!