

Кабса



Время приготовления: 60 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4х человека)

• Ингредиенты

- Протертые томаты 500g 30 мл
- гвоздика целая 6 шт
- изюм 15 шт
- кардамон целиком 6 шт
- корица 1 палочка
- курица целиком 1 шт
- лук 1 шт
- оливковое масло по вкусу
- очищенный миндаль 10 шт
- помидоры 2 шт
- рис басмати 500 г
- смешанные йеменские специи 2 ст.л
- соль по вкусу
- сушеный лайм 4 шт
- черный перец в зернах 6 шт
- шафран 20 пестиков

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Очищаем курицу, снимаем кожу и разделяем на 8 частей.
2. Промываем рис 3 раза и даем ему стечь.
3. Мелко нарезаем лук и обжариваем его с достаточным количеством оливкового масла на большой сковороде.
4. Добавляем курицу и даем ей подрумяниться, часто переворачивая.
5. Нарезаем помидоры небольшими кубиками и присоединяем их к курице. Затем поливаем протертыми томатами и перемешиваем.
6. Смешиваем кардамон, гвоздику, сушеный лайм, черный перец, шафран и корицу с йеменскими специями.
7. Добавляем специи к курице, приправляем солью, перцем и перемешиваем.
8. Готовим все вместе 5 минут, затем добавляем около 1 литра воды. Даем закипеть 15-20 минут, присоединяем миндаль и варим 5 минут.
9. Засыпаем рис, накрываем крышкой и варим еще 10 минут.
10. Добавляем изюм, перемешиваем и варим еще 2-3 минуты под закрытой крышкой. По истечении этого времени выключаем огонь и оставляем сковороду в сторону.
11. Подаем кабсу на одном блюде: сначала выкладываем рис, покрывая всю тарелку, сверху курицу. Приправляем солью и перцем. Приятного аппетита!