

Wydawnictwo Bezdroża rozwiązało kulinarny konkurs na najbardziej oryginalne danie świąteczne lub noworoczne z różnych regionów i krajów świata.

Czytelnicy, których pasją są podróże i kuchnia dzielili się zaobserwowanymi zwyczajami kulinarnymi zarówno z tych bliższych, jak i dalszych zakątków świata współtworząc świąteczno-noworoczną książkę kucharską. Nadesłano ponad 70 propozycji potraw i kilkadziesiąt oryginalnych przepisów z 30 krajów Europy, Azji i Ameryki Łacińskiej. Pełną listę potraw tej podróżniczej książki kucharskiej można przeglądać na stronie internetowej:

http://www.bezdroza.com/rozwiązanie_konkurs_kulinarny.htm .

Zwycięzcy konkursu:

I miejsce - Moro - groch z kokosem, Dominikana (Artur Łodziewski)

II miejsce - samosa - indyjskie pierożki, Indie (Karolina Zielińska)

III miejsce - siemieniotka - wigilijna śląska zupa, Polska (Agata Moskaluk-Grochowicz)

IV miejsce - zupa rybna z wiśniami i rodzynkami, Węgry (Renata Fima)

V miejsce - tamales, Meksyk (Czesław Jaworski)

Przepis na Moro - groch z kokosem z Dominikany

4 szklanki ryżu

2 szklanki ugotowanego zielonego groszku Moro

2 szklanki mleka kokosowego

4 szklanki wody

5 łyżek oleju

4 łyżeczki koncentratu pomidorowego

1/4 szklanki posiekanej zielonej papryki

1 szczypta oregano

1/2 łyżeczki puree czosnku

1/8 filiżanki kaparami

1/4 filiżanki posiekanego selera

1 łyżeczka drobno pokrojonej pietruszki

1 łyżeczka drobno pokrojonej kolendry / cilantro

1/2 łyżeczki liści tymianku

1 kostki z kurczaka czas

1 łyżeczka soli

Wlać 3 łyżki oleju do garnka i dodać zioła, oliwki, przyprawy i sól. Wymieszać dodając koncentrat pomidorowy.

Dodać groszek, a także cały czas mieszając, następnie dodać kurczaka. Podgrzewać, dodać wodę i mleko kokosowe i doprowadzić do wrzenia. Dodać ryż i mieszać się regularnie w celu uniknięcia nadmiernego przyklejania. Gdy cała woda wyparuje, przykryć szczelnie przylegającą pokrywką i dusić na ciepło. Odczekać 15 minut, odkryć, wymieszać i dodać pozostałą część oleju.

Smacznego!

bezdroza.pl