
Kalmary a la flaczki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4069 razy.

1/2 kg kalmarów,

2 marchewki,

1 pietruszka,

pół małego selera,

por,

cebula,

1/8 małej kapusty,

1 łyżka masła lub margaryny,

papryka mielona,

pieprz,

zielenina

Oczyszczone i opłukane warzywa zetrzeć na tarce, włożyć do rondla, lekko posolić, dodać przyprawy, dolać wrzącej wody, włożyć tłuszcz i dusić 10 min. Rozmrożone tuszki kalmarów ugotować oddzielnie w osolonej wodzie (około 30 min), sprawdzając w czasie gotowania widelcem, czy są miękkie. Następnie odcedzić je, pokroić w cieniutki makaronik lub krążki, połączyć z jarzynami i doprawić tak, by były pikantne. Można zaprawić flaczki zasmażką z tłuszczu i mąki.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>