
Soczewica z owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1758 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

400 g suchej soczewicy,

2 l wody,

250 g boczku,

250 g paprykowanej kielbasy,

500 g krupniokow,

4 plastry wedzonki wieprzowej,

2 ząbki czosnku,

1 cebula,

2 plastry świeżego ananasa,

1 twardy banan,

6 cebulek dymek,

2 łyżki oleju,

1 łyżeczka soli,

1/2 łyżeczki zmielonego pieprzu.

1. Soczewice zalać gorącą wodą i odstawić na 30 min. Boczek opłukać, osuszyć,

pokroić w kostkę. Kielbase pokroić w plastry. Krupnioki pokroić na kawałki.

2. Czosnek i cebule obrać, opłukać. Czosnek rozetrzeć, a cebule pokroić na plasterki. Banan obrać, pokroić na plasterki. 2 plastry świeżego ananasa pokroić na małe kawałki. Dymki opłukać.

3. Soczewice odcedzić. W garnku zagotować 2 l wody. Wrzucić soczewice, zmniejszyć ogień i gotować pod przykryciem 45 min. Odcedzić i zachować 500 ml wywaru.

4. Do garnka wrzucić boczek i smażyć 2 min. Wrzucić kielbase i smażyć 3 min.

Dodać czosnek i cebule. Smażyć dalsze 3 min. Wsypać soczewice, włożyć plasterki banana i kawałki ananasa. Dodać sol, pieprz i dusić na małym ogniu 5

min. Wlać 500 ml wywaru z gotowania soczewicy. Wrzucić dymki, nakryć garnek

i gotować na małym ogniu 30 min.

5. Na patelni rozgrzać olej, wrzucić wedzonkę i smażyć 3 min z każdej strony.

Wyjąć z patelni, a na oleju smażyć 2 min krupnioki. Wedzonkę i krupnioki

wrzucić do garnka z soczewicą i gotować pod przykryciem 5 min. Podawać gorące.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 36.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

