
Szpinak z ciecierzycą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1835 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 4,5 godz. +12g

500 g ciecierzycy,

500 g szpinaku,

1 duza cebula,

4 goździki,

1 łyżeczka czerwonej papryki,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

1 lisc laurowy,

olej.

1. Ciecierzycę oplukac zalac zimna, przegotowana woda i moczyć 12 godz.
2. W duzym garnku zagotowac wode. Osaczyc ciecierzycę na sicie i wsypac do wrzacej wody.
3. Zielona pietruszke oplukac pod biezaca woda. Cebule obrac i oplukac.
4. Do garnka z ciecierzycą wlozyc cebule naszpikowana goździkami, nie obrane, cale zabki czosnku, lisc laurowy i zielona pietruszke. Osolic i gotowac ok. 4 godz. Gdy woda wyparuje dolac wrztku.
5. Szpinak dokladnie umyc (kilka razy zmieniajac wode) i pokroic. Po 3 godz gotowania ciecierzycy dodac szpinak i gotowac jeszcze 1 godz. Ugotowana ciecierzycę odcedzic. Wyjac zabki czosnku, cebule i lisc laurowy.
6. Na patelni rozgrzac olej. Wsypac łyżeczke papryki, dodac ciecierzycę i smazyc 3-4 min. Podawac od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 72.

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