

---

# Szpinak z ciecierzycą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1888 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 listek laurowy,

olej.

1. Ciecierzycę opłukać zimną, przegotowaną wodą i moczyć 12 godz.
2. W dużym garnku zagotować wodę. Osaczyć ciecierzycę na sicie i wsypać do wrzącej wody.
3. Zieloną pietruszkę opłukać pod bieżącą wodą. Cebule obrać i opłukać.
4. Do garnka z ciecierzycą włożyć cebulę naszpikowaną goździkami, nie obrane, całe ząbki czosnku, listek laurowy i zieloną pietruszkę. Osolic i gotować ok. 4 godz. Gdy woda wyparuje dolać wrzątku.
5. Szpinak dokładnie umyć (kilka razy zmieniając wodę) i pokroić. Po 3 godz gotowania ciecierzycy dodać szpinak i gotować jeszcze 1 godz. Ugotowaną ciecierzycę odcedzić. Wyjąć ząbki czosnku, cebule i listek laurowy.
6. Na patelni rozgrzać olej. Wsypać łyżeczkę papryki, dodać ciecierzycę i smażyć 3-4 min. Podawać od razu.

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

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