
Soczewica z la manczy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2637 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1,5 godz +12 g

600 g soczewicy,

150 g boczku,

100 g kielbasy z papryka,

100 g kielbasy zwyczajnej,

100 g kielbasek frankfurckich,

2 marchewki,

2 pory,

4 zębki czosnku,

2 kromki czerstwej bulki pszennej,

3 male cebule,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

1 łyżeczka ostrej papryki,

1 liść laurowy,

sol,

2 l wody.

1. Soczewice opłukać, zalać zimną, przegotowaną wodą i moczyć 12 godz.

2. Jarzyny umyć, obrać, białe części porów pokroić na kawałki długości 3 cm.

Marchewkę pokroić na 4 części.

3. Boczek umyć, pokroić w kostkę (2 cm), kielbasy pokroić na kawałki długości

3 cm.

4. Soczewice osaczyć z wody na sicie. Zalać zimną wodą i zagotować. Dodać cebule, marchewkę, boczek i liść laurowy. Gotować na małym ogniu ok. 1 godz.

5. Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć kielbasy. Wyjąć i dodać do soczewicy.

Na tym samym oleju podsmażyć pory i dodać do soczewicy. Dodać ostrą paprykę

i doprawić solą.

6. Usmażyć na oleju 2 kromki bulki, wyjąć i odłożyć. Zieloną pietruszkę drobno

pokroić i rozetrzeć w moździerzu z czosnkiem i usmazoną bulką. Dodać 4 łyżki

wywaru, wymieszać i wlać do gotującej się soczewicy. Podawać w miseczkach.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 62.

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