
Cocido

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2489 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 3 godz. 40 min.

300 g ciecierzycy,

1 kg kapusty włoskiej,

4 marchewki,

2 srednie cebule,

6 srednich kartofli,

500 g miesa wolowego bez kosci,

200 g kosci ze szpikiem,

1 piers kurza,

150 g kielbasy z papryka,

100 g boczku,

300 g krwistej kiszki,

100 g makaronu (nitki),

3 l wody,

8 gozdzikow,

sos pomidorowy i winegretowy.

1. Ciecierzycę umyć i moczyć 12 godz w zimnej, przegotowanej wodzie. Mieso, boczek i kosci umyć.

2. Jarzyny umyć. Kapuste przekroic na 8 czesci. Cebule i marchewke obrac. Cebule przekroic na cwiartki a marchewke wzdłuż na pol. Kartofle obrac, oplukac.

3. Do duzego garnka wlozyc kosci, mieso wolowe i boczek. Zalac zimna woda i zagotowac. Dodac osaczona z wody ciecierzycę i gozdziki. Gotowac na malym ogniu pod przykryciem 1 godz. Nastepnie dodac kurza piers i kielbase. Po 30

min dodac marchewke i cebule. Gotowac 30 min. Dodac cale kartofle i gotowac

jeszcze 30 min.

4. W oddzielnym garnku ugotowac w osolonej wodzie kapuste.

5. Jarzyny i mieso wyjac z wywaru i przelozyc na polmisek. W precedzonym wywarze ugotowac makaron. Zupe podawac w wazie. Do miesa mozna podawc sosy: pomidorowy i winegretowy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 54.

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