
Flaki po madrycku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2969 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 5 godz.

1 kg flakow wolowych,

750 g nozek cielecych lub wieprzowych,

100 g kielbasy z papryka,

100 g krwistej kiszki,

1/2 ostrej czerwonej papryki,

2 duze cebule,

4 zabki czosnku,

2 pomidory,

1 lyzka maki,

150 ml octu,

2 lyzki oleju,

3 liscie laurowe,

10 gozdzikow,

10 ziaren czarnego pieprzu,

1/2 lyzeczki galki muszkatolowej,

1 lyzeczka czerwonej papryki,

4 l wody,

sol.

1. Flaki pokroic na duze platy, dokladnie umyc i zdrapac nozem lub szczoteczka

resztki loju. Posolic, zalac octem, dobrae wymieszac i plukac tak dlugo, az

zniknie zapach octu. Umyte flaki zalac zimna woda i gotowac 15 min. Wode odlac, a flaki wyplukac w zimnej wodzie.

2. Nozki cielece lub wieprzowe oczyscic, umyc, zalac wrzaca woda i gotowac 2

min. Wyjac i oplukac pod biezaca woda. Cebule i czosnek obrac i oplukac.

3. Do duzego garnka wlac wode, wlozyc flaki, nozki, krwista kiszke (w calosci),

1 cebule, 2 zabki czosnku, 1/2 ostrej papryki, liscie laurowe, gozdziki,

pieprz i galke muszkatolowa. Gotowac na malym ogniu bez przykrycia ok. 3

godz.

4. Drobno posiekac 1 cebule i 2 zabki czosnku. Wrzucic na goracy olej i smazyc

az beda miekkie, ale nie zrumienione. Dodac pomidory, 1 lyzeczke papryki,

sol i kielbase pokrojona w plasterki. Dusic na malym ogniu 5 min. Oproszyc maki, zagotowac i dodac do flakow. Gotowac jeszcze 15 min.

5. Ugotowane flaki i nozke wyjac z wywaru. Z nozki wyjac kosci. Mieso pokroic na male kawalki. Flaki pokroic na kwadraciki o boku 3 cm.

6. Do wywaru wlozyc z powrotem pokrojone mieso i flaki. Zagotowac. Podawac od razu. Mozna rowniez nastepnego dnia przelozyc do kokilek i zapiec w piekarniku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 56.

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