Flaki w pikantnym sosie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2448 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

700 g flakow,

1 glowka czosnku,

1 duza papryka czerwona,

1 lyzka mielonej papryki,

nac pietruszki,

2 lyzki oliwy,

1 cytryna,

szczypta mielonego kminku,

1 paczka szafranu,

sol, pieprz.

1. Flaki dokladnie oczyscic, wrzucic do rondla z wrzaca woda, dodac sok z cytryny, gotowac 15 min. Po obgotowaniu wyjac, osaczyc.

2. Wsypac szafran do szklanki cieplej wody. Odstawic.

3. Pokroic papryke i czesc zabkow czosnku, wlozyc do naczynia, podsmazac ciagle

mieszajac drewniana lyzka, nastepnie przykryc i zostawic na malym ogniu, az

papryka zmieknie.

4. Pozostaly czosnek obrac i pokroic w cienkie paseczki. Dodac do papryki, a

gdy zmiekna wlac wode z szafranem i wrzucic flaki. Na wierzch posypac mielona papryke i zagotowac.

5. Po zagotowaniu zmniejszyc ogien, przykryc garnek i nadal gotowac, az flaki

zmiekna.

6. Przed podaniem posypac szczypta mielonego kminku. Podawac gorace z kartoflami lub pieczywem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 56.

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