
Flaki w pikantnym sosie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2589 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 dokładnie oczyszczyć, wrzucić do rondla z wrzącą wodą, dodać sok z cytryny, gotować 15 min. Po obgotowaniu wyjąć, osaczyć.

2. Wsypać szafran do szklanki ciepłej wody. Odstawić.

3. Pokroić paprykę i część ząbków czosnku, włożyć do naczynia, podsmażyć ciągle mieszając drewnianą łyżką, następnie przykryć i zostawić na małym ogniu, aż papryka zmięknie.

4. Pozostały czosnek obrać i pokroić w cienkie paseczki. Dodać do papryki, a gdy zmięknie wlać wodę z szafranem i wrzucić flaki. Na wierzch posypać mieloną paprykę i zagotować.

5. Po zagotowaniu zmniejszyć ogień, przykryć garnek i nadal gotować, aż flaki zmiękna.

6. Przed podaniem posypać szczyptą mielonego kminku. Podawać gorące z kartoflami lub pieczywem.

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

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