
Porrusalda

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3137 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

500 g suszonego dorsza,

600 g kartofli,

500 g porow,

2 zębki czosnku,

4 łyżki oleju,

1 marchewka,

1 czerwona papryka,

1,5 l wody,

sol.

1. Suszonego dorsza włożyć do garnka z zimną, przegotowaną wodą. Moczyc przez

12 godz. Przed gotowaniem zdjąć skórkę, usunąć ości, podzielić na platy.

Umyć pod bieżącą wodą i pokroić w kostkę wielkości 3 cm.

2. Jarzyny dokładnie umyć. Pory pokroić na kawałki długości 5 cm. Paprykę przeciąć na pół, wyjąć gniazdo nasienne i pokroić na paski. Marchewkę pokroić w

małą kostkę, a kartofle w kostkę wielkości 3 cm. Czosnek obrać.

3. W garnku zagotować wodę, wrzucić pory, marchewkę i paprykę. Dodać 2 łyżki

oleju, posolic i gotować na małym ogniu pod przykryciem 15 min.

4. Do gotujących się jarzyn włożyć dorsza i kartofle. Gotować na małym ogniu

następnie 15 min.

5. Na pozostałym oleju usmażyć czosnek na złoty kolor. Dodać do zupy i gotować

pod przykryciem jeszcze 5 min.

6. Porrusalde podawać od razu na ogrzanych talerzach. (Powinna być dość gęsta,

a jarzyny nie powinny być rozgotowane.)

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 22.

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