

## Flaczki z ciecierzycą



### GRUMKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

**flaczki**

**ciecierzyca**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**SKŁADNIKI:** 3/4 kg flaków, 1/4 kg ciecierzycy, 2 duże ziemniaki, 10 dag orzechów, pół główki czosnku, 1 cebula, 1 papryka, 2 - 3 pomidory, pół szklanki oleju, sól do smaku, łyżeczka pieprzu, 1 kiełbaska chorizo, 1 kromka chleba.

**SPOSÓB WYKONANIA:** Ciecierzycę moczyć przez 12 godzin. Pokrojone w paski flaki wrzucić do nie osolonego wrzątku, dodać odcedzoną ciecierzycę i gotować do miękkości. Dodać ziemniaki i pokrojoną w plasterki kiełbaskę chorizo. Na oleju podsmażyć posiekaną cebulę i paprykę. Dodać obrane i pokrojone pomidory. Poddusić. Dodać czosnek i podpieczone wcześniej na patelni orzechy. Doprawić solą. Miąsz z chleba wymieszać z pół szklanki wody i pieprzem. Dodać do sosu. Połączyć z flakami, ciecierzycą, ziemniakami i kiełbaską. Gotować jeszcze 10 minut. Danie powinno mieć konsystencję gęstej zupy.