

Dílna angolské kuchyně

CALDERADA

Na jeden velký hrnec:

- 2 kuřecí čtvrtky
- 5 velkých brambor
- ½ hlavy česneku
- 1 cibule
- 2 rajčata
- 2 zelené papriky
- bobkový list
- 1 lžička soli
- olej
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 1 lžíce vinného octa

Do hrnce postupně dáme kuřecí čtvrtky nakrájené na velké kusy (i s kostmi), utřený česnek, vinný ocet, lžičku soli, brambory nakrájené na čtvrtky, rajčata nakrájené na kolečka, papriku nakrájenou na tenké proužky, cibuli na kolečka. Promícháme metodou nadhazování hrnce (nemícháme vařečkou ani rukama). Polijeme olejem, přidáme rajčatový protlak. Přikryjeme poklicí a dáme vařit na mírný plamen. Pokud se calderada začne připalovat, podlijeme vodou. Vaříme 30 až 40 minut. V průběhu vaření opět mícháme metodou nadhazování hrnce, abychom neponičili brambory.

„Projekt je spolufinancován Evropskou unií z Evropského fondu pro integraci státních příslušníků třetích zemí“ (EIF 2010 – 42)





DIECÉZNÍ CHARITA
BRNO

Diecézní charita Brno
tř. Kpt. Jaroše 9
P.O.Box 635, 661 35 Brno

tel: +420 545 426 610
dchbrno@charita.cz
www.dchb.charita.cz