



Fabada Asturiana

przepisy.pl



 120 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- biała fasola namoczona w wodzie - 700 gramów
- kawałek kaszanki, najlepiej hiszpańskiej - 2 sztuki
- golonka (lub żeberka, ogon, uszy) - 800 gramów
- wędzony, nieparzony boczek - 300 gramów
- pikantne kielbaski (chorizo) - 2 sztuki
- duża cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- szafran - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Golonkę oczyść z kości (zachowaj do gotowania) i pokrój na duże kawałki. Kielbasę i boczek pokrój w grube plastry. Cebule pokrój na 8 części, a czosnek drobno pokrój.
2. W żeliwnym garnku o grubym dnie nastaw fasolę z mięsem i kością z golonki, dodaj liście laurowe Knorr i gotuj pod przykryciem ok. 60 min.
3. Na patelni podsmaż boczek, chorizo i cebulę, przełóż do garnka z fasolą, dodaj szafran, słodką paprykę Knorr i pokrojony czosnek. Zalej szklanką wody i gotuj 30 minut, aż mięso i fasola zaczną się rozpadać.
4. W piekarniku upiecz kaszanke, pokrój ją w plasterki i podawaj razem z fabadą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl