



przepisy.pl

Hiszpańska zupa z czerwoną fasolą i kielbasą chorizo



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bulion mięsny - 1 litr
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 5 sztuk
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- kielbasa chorizo - 150 gramów
- podudzie z kurczaka - 4 sztuki
- boczek wędzony w kawałku - 50 gramów
- fasola czerwona z puszki - 100 gramów
- kukurydza z puszki - 100 gramów
- pomidor - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- ziemniaki - 3 sztuki
- świeża kolendra - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Kielbasę pokrój w plastry i przesmaż w rozgrzanym garnku, boczek oraz cebulę pokrój w kostkę, dodaj do garnka i smaż razem 5-6 minut.
2. Mięso kurczaka pokrój na kawałki, ziemniaki oraz pomidory w kostkę 1x1 cm. Fasolę oraz kukurydzę odsącz na sicie. Kolendrę posiekaj drobno.
3. Do garnka z chorizo i boczkiem dodaj mięso z kurczaka, ziemniaki oraz przyprawy Knorr – ziele angielskie, kmin oraz oba rodzaje papryki. Wszystko razem wymieszaj i smaż 3 minuty na mocnym ogniu. Całość zalej bulionem i doprowadź do wrzenia. Garnek przykryj, zmniejsz ogień i gotuj 15 minut.
4. Po tym czasie do zupy dodaj kukurydzę, fasolę, pomidory oraz pokrojoną kolendrę. Gotuj jeszcze 5 minut i podawaj.

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