



przepisy.pl

Kataloński bób z Chorizo

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- liść laurowy - 1 sztuka
- wędzony boczek - 100 gramów
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- białe wino - 0.5 szklanek
- natka pietruszki - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- bób - 6 szklanek
- kielbasa chorizo - 0.5 kilogramów
- mięta - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Bób oczyść, przepłucz i ugotuj na pół twardo w lekko osolonej wodzie. Odcedź, ostudź obierz ze skórek.
2. W osobnym garnku zalej kielbasę Chorizo ok. 1 litrem wody i gotuj na małym ogniu przez 10-15 minut.
3. Osącz, kielbasę pokrój w plasterki, wywar pozostały po gotowaniu odstaw.
4. Boczek potnij w kosteczkę i usmaż na chrupko, zdejmij z patelni, a na wytopionym tłuszczu zeszklij posiekany drobno czosnek.
5. Podlej winem i wywarem z kielbasy, dodaj przyprawy, liście mięty, kielbasę i duś na małym ogniu przez 15-20 minut.
6. Wymieszaj z bobem, gotuj do miękkości. Tuż przed końcem gotowania dodaj usmażony na chrupko boczek.
7. Udekoruj potrawę posiekaną natką pietruszki i podawaj na stół razem z pieczywem.

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