
Fabada

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3376 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz. 45 min.

500 g duzej bialej fasoli,

150 g kiszki krwistej,

250 g boczku,

150 g kielbasy z papryka,

150 g kielbasy mysliwskiej,

100 g suszonej szynki serrano,

1 nozka wieprzowa,

125 ml oliwy,

1 duza cebula,

1 lisc laurowy,

1 lyzeczka czerwonej papryki,

2 zabki czosnku,

woda, sol.

1. Fasole oplukac, zalac zimna woda i odstawic na 3-4 godz. Odlac tyle wody, by

fasola w garnku byla ledwie zakryta. Postawic na malym ogniu. Gdy sie zagotuje dolac 100 ml zimnej wody, by przerwac wrzenie. Czynnosc te powtorzyc 3

razy.

2. Cebule i czosnek obrac i oplukac. Cebule pokroic w cwiartki.

3. Nozke oczyszcic i umyc, pokroic na kawalki. Boczek umyc i pokroic w duze kostki (3 cm).

4. Fasole ponownie zagotowac, dodac cebule, czosnek, oliwe i plaska lyzeczke

papryki. Po 15 min dodac do fasoli pokrojona nozke i boczek. Gotowac 30 min

czesto mieszajac. Dodac kielbasy i gotowac pod przykryciem na malym ogniu.

Pod koniec gotowania dodac kiszke.

5. Przed podaniem mieso i wedliny pokroic na porcje. Podawac na glebokim polmisku. Fabada powinna byc gesta.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 60.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)