

Hiszpańska potrawa „PUCHERO”



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2078 Ocena: 11360



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Boczek wędzony 10 dag
- Cebula biała 1 szt
- fasola czerwona w puszce 1 szt
- mięso gulaszowe 25 dag
- Marchew 2 szt
- Kapusta włoska 1/2 szt
- ryż 1/2 szklanki
- Ziemniaki 5 szt
- Wino czerwone 1/2 szklanki
- sól i pieprz do smaku
- Czosnek według uznania
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Boczek pokroić w paski, podsmażyć z cebulą i mięsem. Dodać 3 szklanki gorącej wody i gotować 1 godziny. Następnie dodać pokrojoną marchew, ziemniaki, kapustę, wsypać ryż i zmiądzony czosnek. Wlać wino i dusić jeszcze 1 godziny. Na końcu dodać fasolę z puszki i ewentualnie doprawić po swojemu.

Twoje notatki do przepisu: