

Fazole s kuřecím masem a chorizem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

1917 kalorií , **0 g** cukrů , **72 g** tuků , **109 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/fazole-s-kurecim-masem-a-chorizem>

Příprava

Fazole namočíme přes noc. Tymián, petrželku (použijeme celé snítky), spolu s bobkovým listem je svážeme do svazku. Druhý den fazole slijeme a dáme do velkého hrnce spolu s cibulí, paprikou, bylinkovým svazkem a kuřetem. Zalijeme dostatečným množstvím vody (vše musí být ponořené) a přivedeme k varu. Poté snížíme teplotu a pozvolna vaříme přikryté 45 minut. Poté dáme stranou kuře a místo něho přidáme brambory a chorizo nakrájené na kolečka. Vaříme 30 minut. Kuřecí stehna zbavíme kůže i kostí a nakrájíme je na větší kusy. Spolu se špenátem je prohřejeme s fazolemi (trvá to asi 5 minut).

▣ Tip k receptu

Brambory použijeme pokud možno malé a rané, abychom je nemuseli loupat.



Ingredience

- 300 g fazolí
- 1 cibule
- 1 lžíce mleté papriky
- 2 lžíce tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 1 bobkový list
- 1 lžíce petrželové natě
- 4 ks kuřecích stehen
- 250 g brambor
- 250 g choriza
- 100 g špenátu

Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Celoročně, Finančně nenáročná, Luštěniny, Maso, Zelenina, Hlavní chod