

Škeble s chorizem a bílými fazolemi



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

1509 kalorií , **0 g** cukrů , **21 g** tuků , **102 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/skeble-s-chorizem-a-bilymi-fazolemi>

Příprava

Klobásu nakrájíme na kolečka. Cibuli a česnek nakrájíme na jemno. Polovinu petrželky nakrájíme na jemno, druhou polovinu jen na hrubo. Klobásu smažíme nasucho v pánvi dokřupava. Poté přidáme cibuli a smažíme 5 minut. Poté přidáme i česnek a najemno nasekanou petrželku a ještě minutu smažíme. Poté vmícháme vývar a rajčata v konzervě. Přivedeme k varu, poté teplotu snížíme a přidáme fazole a vinný ocet. Povaříme 10 minut. Přidáme mušle a dusíme 4 minuty – občas pánví zatřepeme, aby se mušle otevřely. Podáváme s čerstvým pečivem posypané zbylou petrželkou.



Tip k receptu

Můžeme použít jakoukoliv jinou pikantní klobásu, nejlépe paprikovou.



Ingredience

- ✓ 50 g choriza
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 2 lžíce petrželové natě
- ✓ 200 ml zeleninového vývaru
- ✓ 400 g sterilovaných rajčat
- ✓ 400 g fazolí
- ✓ 1 lžíce vinného octu
- ✓ 600 g slávek jedlých

Kategorie

Obyčejný den, Španělská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Hlavní chod