



Feijoada - brazylijski gulasz

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Na głębokiej patelni rozgrzej olej, dodaj pokrojony w dużą kostkę (ok. 2 cm) boczek oraz pokrojoną na plastry kielbaskę, podsmaż aż tłuszcz się wytopi. Podsmażony boczek i kielbaskę zdejmij z patelni (odstaw na później). Pokrój łopatkę i żeberka, przełóż na patelnię, zamieszaj. Przykryj pokrywką i duś na małym ogniu przez 10 minut, a następnie zabierz mięso z patelni. Cebulę pokrój na krążki, czosnek i papryczkę drobno posiekaj, przełóż na patelnię (na ten sam tłuszcz), zamieszaj i duś przez ok. 5 minut na niewielkim ogniu aż cebula się zeszkli. Do patelni przełóż usmażony wcześniej boczek, chorizo i mięso, dodaj mieloną słodką paprykę i liście laurowe, zalej całość 500 ml ciepłej wody, wymieszaj i przykryj pokrywką. Duś przez ok. 90 minut na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie, a sos zrobi się zawiesisty. Pod koniec dodaj fasolkę, zamieszaj i gotuj przez kolejne 10 minut, dosól i dopieprz do smaku. Podawaj z ryżem i świeżą kolendrą.

Składniki:

2 puszki czarnej fasoli (po 400 g)

300 g łopatki wieprzowej

300 g wędzonych żeberek wieprzowych

300 g kielbaski chorizo

100 g wędzonego boczku

4 liście laurowe

1 łyżeczka mielonej słodkiej papryki

3 średnie cebule

4 średnie ząbki czosnku

1 świeża papryczka jalapeno

3 łyżki oleju do smażenia

ugotowany biały ryż + świeża kolendra i
słodkie pomarańcze do podania

sól, pieprz do smaku