



# Feijoada - portugalski gulasz z fasolą i kaszanką

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Portugalska Feijoada, czyli gulasz z fasolą, kiełbasą, ziemniakami i dodatkiem np. kaszanki lub czarnej kiełbasy. To danie pełne smaku i aromatu, idealne na chłodniejsze dni, ale nie tylko. Rozgrzewa, syci i zachwyca prostotą.

## Przygotowanie

### Krok 1

Ziemniaki obierz, umyj i pokrój w kostkę. Na dużej patelni lub w garnku rozgrzej oliwę. Dodaj pokrojoną w plasterki kiełbasę i kaszankę. Podsmaż, aż się delikatnie zarumienią. Odłóż na razie na bok.

### Krok 2

W tym samym garnku podsmaż drobno posiekaną cebulę i czosnek. Gdy się zeszkłą, dodaj wędzoną paprykę, tymianek i liść laurowy. Chwilę podsmaż, by uwolnić aromaty.

### Krok 3

Na patelnię dodaj pokrojone ziemniaki i zalej wszystko bulionem. Gotuj ok. 10 minut, aż ziemniaki zmiękną.

### Krok 4

Dodaj odsączoną lub ugotowaną fasolę oraz podsmażone kiełbasy. Gotuj razem jeszcze ok. 10-15 minut, aż smaki się połączą. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

### Krok 5

Podawaj gorącą feijoadę posypaną posiekaną natką pietruszki. Świetnie smakuje z chrupiącym pieczywem. Smacznego!

## Wskazówki

Możesz przygotować feijoadę dzień wcześniej – „przegryzione” smaki będą jeszcze lepsze!

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Składniki:

- 2 szklanki czerwonej fasoli
- 2 ziemniaki
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 200 g kiełbasy chorizo
- 150 g kaszanki
- 2 łyżki oliwy
- 1 listek laurowy
- ½ łyżeczki wędzonej papryki
- ½ łyżeczki suszonego tymianku
- 1 garść świeżej natki pietruszki
- 800 ml bulionu warzywnego lub drobiowego
- sól
- pieprz
- świeże pieczywo