

Hiszpański garnek z białą fasolą i szynką serrano

2 porcje 25 minut

Składniki

- 50 g marchewki, pokrojonej w kostke
- 50 g pora, pokrojonego w plastry
- 70 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 70 g papryki czerwonej, pokrojonej w kostkę
- 70 g papryki zielonej, pokrojonej w kostkę
- 100 g pomidorów w puszce
- 50 g oliwy z oliwek
- 70 g szynki serrano, pokrojonej w kostkę
- 600 g białej fasoli z puszki, odcedzonej
- 400 ml wody
- 1 kostka rosołowa
- szczypta soli
- szczypta pieprzu
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 30 g boczku wędzonego, pokrojonego w kostkę
- 100 g kiełbasy chorizo, pokrojonej w plastry

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.
2. Umieść 50 g marchewki, 50 g pora, 70 g cebuli, 70 g papryki czerwonej i zielonej, 100 g pomidorów oraz 50 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Posiekaj.
4. Smaż saute.
5. Dodaj 70 g szynki serrano, 400 ml wody, 1 kostkę rosołową, szczyptę soli i pieprzu, 1 łyżeczkę papryki słodkiej, 30 g boczku i 100 g chorizo.

6 Umieść 600 g fasoli w koszyczku do gotowania. Całość umieść w kielichu. Zamknij pokrywę kielicha.

7 Duś.

8 Wyjmij koszyczek. Umieść fasolę w kielichu. Zamknij pokrywę kielicha.

9 Duś.

10 Gotowe do podania. Smacznego!