



# Fasole cu șorici

Dificultate mediu

Timp de preparare 1h 20 min.

Timp total 1h 45 min.

Mărime porție 4 porții

## Ingrediente

- 300 g șorici de porc, tăiat în fâșii
- 50 g ulei de măsline extravirgin
- 1 cățel de usturoi
- 50 g ceapă, tăiată bucăți
- 50 g țelină, tăiată bucăți
- 1 ardei iute roșu, proaspăt sau uscat
- 80 g gușă de porc, tăiată cubulețe
- 50 g vin alb
- 500 g roșii, bine coapte, tăiate bucăți
- 2 linguri concentrat pastă de carne, preparat în casă sau 1 cubuleț concentrat de carne
- 1000 g fasole albă, cu bob mare, din conservă, scursă
- pâine de casă, tăiată felii, după gust

## Valori nutritive per 1 porție

Calorii 3514 kJ / 840 kcal

Proteine 69.4 g

Carbohidrați 44.6 g

Grăsimi 43.8 g

Fibre 15.2 g

## Preparare

1. Puneți apă din abundență, într-o oală mare (cca. 3-4 litri) și lăsați-o să ajungă în punctul de fierbere, adăugați șoriciul și fierbeți timp de 1 oră sau până când fâșiile de șorici devin moi. Scurgeți fâșiile de șorici și dați deoparte până în momentul utilizării.
2. Puneți în bolul de mixare uleiul, usturoiul, ceapa, țelina și ardeii iute roșu, apoi, cu coșul de înăbușire, în locul paharului de măsurare, pe capacul bolului de mixare, sotați **3 min./120°C/viteza 1**.
3. Adăugați gușa de porc, apoi, cu coșul de înăbușire, în locul paharului de măsurare, pe capacul bolului de mixare, sotați **3 min./120°C/viteza 1**.
4. Adăugați vinul și, **fără paharul de măsurare**, reduceți **1 min./100°C/viteza 1**.
5. Adăugați roșiile, concentratul pastă de carne și șoriciul gătit, apoi, cu coșul de înăbușire, în locul paharului de măsurare, pe capacul bolului de mixare, gătiți **10 min./100°C/invers/viteza 1**.
6. Adăugați fasolea, apoi, cu coșul de înăbușire, în locul paharului de măsurare, pe capacul bolului de mixare, gătiți **5 min./100°C/invers/viteza 1**. Transferați într-un vas de ceramică termorezistent.
7. Serviți cu pâine de casă, tăiată felii, după gust.

## Obiecte utile

oală (cca. 3-4 litri), plită, strecurătoare, vas de ceramică termorezistent