



przepisy.pl

## Duszona cieciorka z chorizo



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- cieciorka z puszki - 300 gramów
- kielbasa chorizo - 100 gramów
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 350 mililitrów
- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- pomidory - 3 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Piersi, pomidory oraz cebulę pokrój w grubą kostkę, czosnek i kolendrę posiekaj, a kielbasę pokrój w krążki. Cieciorkę odcedź.
2. W garnku na rozgrzanej oliwie przesmaż kielbasę, czosnek i cebulę. Następnie dodaj kawałki kurczaka i smaż razem.
3. Fix Knorr rozmieszaj z 350 ml wody. Wlej do garnka i zagotuj. Zmniejsz ogień, dodaj cieciorkę i gotuj jeszcze 10 minut.
4. Pod koniec gotowania dodaj pokrojone pomidory oraz kolendrę. Gotowe danie podawaj z ryżem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)