



Chleb andaluzyjski

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- chleb
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- kielbasa chorizo - 250 gramów
- cieciora - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ocet winny
- oliwa z oliwek
- natka pietruszki

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

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj pięć łyżek oliwy z dwiema łyżkami octu.
2. Plasterki chorizo pokrój na pół. Rozgrzej na patelni odrobinę oliwy i podsmaż na niej drobno posiekaną cebulę. Dodaj kielbasę i smaż około 5 minut, dodaj wymieszaną z octem oliwę, pół szklanki wody oraz Esencję do duszonego mięsa. Duś chwilę, aż całość lekko zgęstnieje. Odstaw z ognia.
3. Połowę cieciora rozgnieć widelcem, wymieszaj z zawartością patelni. Drugą połowę również dodaj.
4. Poszatkuj świeżą natkę pietruszki. Dodaj dwie lub trzy łyżki i wymieszaj.
5. Na kawałeczkach zrumienionego na grzanki chleba układaj po 1 łyżce takiej masy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl