



przepisy.pl

Duszony łosoś z chorizo



 75 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- kielbasa chorizo - 50 gramów
- łosoś - 320 gramów
- Mieszanka ziół i przypraw Włoska z suszonymi pomidorami Knorr** 0.5 opakowań
- papryczka chili - 1 sztuka
- krojone pomidory z puszki - 400 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- biała fasolka z puszki - 400 gramów
- suszone pomidory w oleju - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- czerwona papryka - 2 sztuki
- rukiew wodna - 1 pęczek
- olej - 4 łyżki
- zielone oliwki bez pestek - 1 puszka

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

Sposób przygotowania:

1. Kielbasę chorizo pokrój w kostkę. Cukinię oraz czerwoną paprykę w paski, a chili w plasterki. Cebulę i suszone pomidory pokrój w paseczki.
2. Każdy kawałek łososa pokrój na cztery kawałki.
3. W szerokim rondlu podsmaż na oleju rybę z wszystkich stron. Po usmażeniu ryby zdejmij ją z patelni, odstaw na bok i oprósz przyprawą Knorr.
4. Następnie na tej samej patelni smaź kielbasę. Jak będzie rumiana wrzuć wszystkie warzywa. Smaż 5 minut.
5. Dodaj suszone i krojone pomidory, pół szklanki wody, odsączoną fasolkę, całe oliwki, kostkę Knorr i duś ok. 10 minut, aż wszystkie składniki się połączą.
6. Dodaj z powrotem łososa wraz z przyprawami. Duś kolejne 2 minuty i podawaj udekorowane rukwią wodną.

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