



# Kalmary w sosie własnym

przepisy.pl



## Składniki:

- kalmary - 1 kilogram
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- cebula - 1 sztuka
- pęczek natki pietruszki - 0.5 sztuk
- wino białe
- oliwa z oliwek

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Kalmary rozmroź. Obierz cebulę i drobno posiekaj.
2. Na patelni rozgrzej 6 łyżek oliwy i wrzuć kalmary. Dodaj posiekaną cebulę i smaż jeszcze przez chwilę.
3. Dodaj wino.
4. Dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr. Duś wszystko przez 40 minut na małym ogniu.
5. Gdy potrawa będzie gotowa dodaj posiekaną natkę pietruszki.
6. Możesz podawać z chlebem.

---

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)