



# Kielbasa w sosie pomidorowym

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- świeża wędzona kielbasa - 500 gramów
- czerwona cebula - 80 gramów
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- wędzona papryka - 5 gramów
- sos barbecue - 100 mililitrów
- pomidory koktajlowe - 200 gramów
- ciemna fasolka - 1 puszka
- jasna fasolka - 1 puszka
- oliwa - 40 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- posiekana pietruszka - 1 pęczek
- szczypiorek - 1 pęczek

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

## Sposób przygotowania:

1. Pokrój kielbasę w grubsze plastry. Podsmaż na oliwie, aż się zarumieni.
2. Dodaj posiekaną cebulę, zmiądzony czosnek, wędzoną paprykę, Paprykę słodką z Hiszpanii Knorr i smaż jeszcze ok. 2 minut.
3. Wlej 300 ml wody i dodaj sos barbecue.
4. Dodaj odcedzoną fasolkę i duś ok. 10 minut.
5. Pomidorki przekrój na pół i dodaj do mięsa. Całość duś ok. 10 minut, aż sos naturalnie zgęstnieje. Dopraw do smaku i podawaj z posiekanymi ziołami.

---

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)