



przepisy.pl

## Kiełbaski chorizo w czerwonym winie



### Składniki:

- kiełbaski chorizo - 400 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- masło - 1 łyżka
- mąka - 1 łyżka
- czerwone wino - 150 mililitrów
- posiekana kolendra - 1 łyżka

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

30 minut 4 osoby Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Kiełbaski obsmaż na patelni na złoty kolor. Cebulę pokrój w cienkie paski i zeszklij w rondlu na maśle. Następnie oprósz mąką.
2. Kiełbaski dodaj do cebuli, dolej wino oraz 250 ml wody i zagotuj. Dodaj Esencję do duszonych mięs Knorr, która podkreśli pełny, bogaty smak dania.
3. Wszystko duś ok. 10 minut, pod koniec dodaj posiekaną kolendrę. Podawaj na ciepło, np. 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)