



Leczo z chorizo

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kielbasa chorizo lub inna paprykowa - 300 gramów
- Fix Leczo Knorr** - 1 opakowanie
- kalmary - 300 gramów
- pomidory pelatti - 400 gramów
- cebula biała - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- świeży tymianek - gałązki - 2 sztuki
- pieprz cayenne - 1 szczypta
- oliwa - 2 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Kielbasę obierz ze skórki i pokrój w talarki. Kalmary pokrój w pierścienie.
2. Pomidory pokrój w kostkę, a cebulę w piórka. Rozgnieć czosnek. Gałązki tymianku oskub z listków.
3. Na rozgrzanej oliwie przesmaż pokrojoną kielbasę, dodaj cebulę, rozgnieciony czosnek oraz kalmary. Smaż chwilę. Następnie wsyp zawartość opakowania Knorr i dodaj pomidory wraz z zalewą. Wymieszaj.
4. Całość doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień. Dodaj listki tymianku i duś na małym ogniu 5-8 minut. Dopraw do smaku pieprzem cayenne oraz solą, jeśli zachodzi taka potrzeba. Podawaj z pieczywem.

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