



przepisy.pl

Ozorki w sosie pomidorowo-kaparowym



30 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- ozorki wieprzowe - 1.5 kilogramów
- włoszczyzna
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Goździki z Indonezji Knorr** - 3 sztuki
- kostka rosółowa - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 ziaren

SOS:

- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- kapary - 3 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- pomidor średni - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- ostra papryka - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Ozorki wymocz przez 30 minut w zimnej wodzie z solą. Następnie dokładnie umyj i wyszoruj szczoteczką. Wytnij gruczoły ślinowe (dwa odznaczające się punkty znajdujące się u nasady ozora). W garnku umieść ozorki i rozdrobnione warzywa. Zalej wszystko dwoma litrami wody, dodaj przyprawy oraz kostkę rosółową. Całość gotuj ok. 2 godziny.
2. Ugotowane ozorki zalej zimna woda, ale nie studź ich do końca. Jeszcze ciepłe ozorki dokładnie obierz ze skórki i pokrój w paseczki.
3. Pomidora pokrój w grubą kostkę, a cebulę w piórka. Posiekaj czosnek, chilli i natkę pietruszki.
4. Na rozgrzanej oliwie podsmaż czosnek i chili. Gdy czosnek się delikatnie zarumieni dodaj cebulę. Całość smażyć chwilę, po czym na patelni wrzuć pokrojonego w kostkę pomidora.
5. Spaghetti Bolognese Naturalnie Smaczne Knorr rozmieszaj z w szklance wody. Z tym dodatkiem nasze danie nabierze wyjątkowego smaku i odpowiedniej konsystencji. Wlej mieszankę na patelnię, dodaj kapary, natkę pietruszki i pokrojone ozorki. Całość gotuj jeszcze przez dwie 2-3 minuty mieszając ze sobą.

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