



przepisy.pl

Pikantny kociołek domowy z chorizo



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- chuda wołowina - 500 gramów
- ostra kielbasa chorizo - 200 gramów
- czerwona papryka - 2 sztuki
- kiszony ogórek - 4 sztuki
- duże ziemniaki - 4 sztuki
- ostra pasta z fermentowanej chili - 1 łyżka
- marchewka - 2 sztuki
- kawałek selera naciowego - 3 sztuki
- ciecierzycy z puszki - 200 gramów
- pomidory pelatti z puszki - 1 puszka
- cebula - 2 sztuki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- Przyprawa do gulaszu Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grubą kostkę ok. 2 x 2 cm. Oprósz delikatnie przyprawą Knorr i odłóż na bok.
2. Kielbasę pokrój w grube plastry, selera, marchew, cebulę, paprykę, ogórki i ziemniaki pokrój w dużą kostkę podobnej wielkości - 2 x 2 cm. Mięso tuż przed smaženiem obtocz w mące.
3. Do garnka z grubym dnem wrzuć kielbasę chorizo, smaż powoli, aż wytopi się z niej tłuszcz. Dodaj mięso i smaż, aż się zarumieni.
4. Dodaj selera, cebulę, ziemniaki, marchew, paprykę. Warzywa smaż dłuższą chwilę do zarumienienia. Dodaj dwie szklanki wody i całość duś pod przykryciem ok. 15 minut, aż ziemniaki zrobią się miękkie.
5. Dodaj wtedy puszkę pomidorów, ogórki, ciecierzycę oraz łyżkę pasty chili. Jeśli uznasz to za konieczne, dodaj jeszcze odrobinę wody. Gulasz duś pod przykryciem, aż mięso zrobi się zupełnie miękkie, ok. 30 minut.

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