



przepisy.pl

Ratatouille z kielbasą chorizo



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kielbasa - 200 gramów
- Mieszanka ziół i przypraw Ziola prowansalskie Knorr** - 1 łyżka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 100 mililitrów
- cukinia - 1 sztuka
- bakłażan - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- papryczka chili - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- pomidory z puszki - 400 gramów
- oliwa z oliwek - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Kielbasę pokrój w półplastry i przesmaż w garnku na rozgrzanej oliwie. Wszystkie warzywa pokrój w dużą kostkę, czosnek oraz chili posiekaj i smaż razem z kielbasą na mocnym ogniu.
2. Do garnka dodaj pomidory z puszki i wlej 100 ml wody. Następnie dodaj Bulion Knorr i całość zagotuj.
3. Wsyp zioła, zmniejsz ogień i duś warzywa 15 minut pod przykryciem, mieszając co chwilę. Gotowe ratatouille podawaj samodzielnie z chrupiącą bagietką lub z ryżem.

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