



przepisy.pl

Zapiekane parówki w sosie pomidorowym - VIDEO



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- parówki - 6 sztuk
- boczek wędzony - 12 plastrów
- pomidory z puszki - 600 gramów
- cebula - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa - 3 łyżki
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Parówki przekrój na pół, a następnie każdą z połówek zawiń w boczek i ułóż na blasze wyłożonej pergaminem.
2. Cebulę, cukinię i paprykę pokrój w 2-3 cm kawałki i przesmaż wraz z czosnkiem na rozgrzanej oliwie. Dodaj pomidory z puszki oraz Esencję do sosu pieczeniowego jasnego – całość duś na małym ogniu 5 minut. Dopraw do smaku, jeśli uważasz to za konieczne.
3. Parówki wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika i piecz ok. 10 minut – do momentu, gdy boczek się zapiecze.
4. Gotowy pomidorowy sos przelej do żaroodpornego naczynia, następnie ułóż na nim zapieczone parówki i udekoruj listkami pietruszki. Podawaj natychmiast.

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