

czerwony garnek, czyli chorizo z czerwoną fasolą, papryką w sosie pomidorowym



BRIOSZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

chorizo	250g
fasola czerwona	1 puszka ok.300g
papryka czerwona	1
cebula czerwona	1
czosnek	1 ząbek
passata pomidorowa	1 szklanka
woda	1/2 szklanki
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
ocet winny czerwony	1 łyżka
cukier	1 łyżeczka
oregano	1/2 łyżeczki
natka pietruszki	ew. do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chorizo kroimy w plastry, paprykę i cebulę w kostkę a czosnek drobno siekamy.

Do garnka dodajemy chorizo i smażymy aż się lekko zarumieni i puści sporo tłuszczu, następnie wyjmujemy kielbaskę na talerz z papierem ręcznikowym. Do garnka z tłuszczem po chorizo dodajemy cebulę i czosnek, całość smażymy ok. 2 minuty, po tym czasie dodajemy paprykę i smażymy kolejne 2 minuty. Do całości dodajemy chorizo, passatę pomidorową, fasolę oraz resztę składników (przyprawy, wodę oraz ocet winny). Całość dusimy ok.15 minut na małym ogniu.

Danie można podawać samodzielnie np. z chlebem lub z ryżem.

