

Kiełbasa Chorizo i pieczarki duszone w pomidorach

* Jeżeli chcesz spróbować tego przepisu, ale nie przepadasz za kiełbasą, możesz ją zastąpić kawałkami kurczaka.

Składniki:

½ szklanki pokrojonych pomidorów
2 łyżki masła
¼ szklanki posiekanych szalotek
½ pokrojonej czerwonej papryki
½ pokrojonej zielonej papryki
½ pokrojonej żółtej papryki
1 szklanka pokrojonej kiełbasy Chorizo
4 pieczarki
1 szklanka soku pomidorowego
½ szklanki białego wina (ewentualnie)
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Lekko podsmaż pieczarki na maśle, aż staną się miękkie. Zdejmij z patelni i odstaw.
2. Na patelnię włóż kiełbasę Chorizo, szalotki i paprykę. Smaż aż kiełbasa się zarumieni, a papryka zmięknie.
3. Wlej sok pomidorowy, dopraw solą i pieprzem. Gotuj przez 8-10 minut, aż lekko zgęstnieje.
4. Odmierz ½ szklanki przygotowanej uprzednio kiełbasy i dodaj do pieczarek. Podawaj na zielonych warzywach.