# Kalmarai su chorizo

Atverti receptą svetainėje

## Ingredientai

- 6 šaukštai alvyvuogių aliejaus extra virgin
- 3-4 vnt. šalotinių svogūnų, perpjautų į keturias dalis
- 3 skiltelių česnako supjaustyto smulkiai
- 100 g chorizo šviežia, minkšta; tinka ir itališka nduja
- 1 vnt. nedidelės paprikos
- 150 g vyšninių pomidoriukų
- 300 g kalmarų, supjaustytų plonais žiedais
- 1 sauja petražolių
- Virtų bulvių (nebūtina)
- Druskos
- Šviesios duonos patiekimui

## Gaminimo eiga

1. Įkaitinkite keptuvę su aliejumi.
2. Suberkite svogūnus, pakepkite kol suminkšės.
3. Suberkite česnakus ir pakepkite kol pagels, apie pusę minutės
4. Suberkite chorizo, pomidoriukus, papriką, bulvytes jei naudojate. Patroškinkite 8-10 min. kol viskas pakeps.
5. Sudėkite kalmarus ir pakepkite dar 3-4 minutes, kalmarai turi pabalti, bet neperkepti.
6. Suberkite petražoles, paragaukite ar netrūksta druskos ir serviruokite į dubenius. Patiekite su mėgstama šviesia duona.

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

## Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt