



## Sinimerekarbid chorizoga

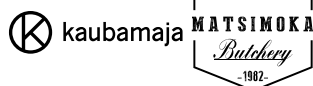
🕒 u 20 minutit

🍴 kahele-kolmele

### KOOSTISOSAD

**1 kg sinimerekarpe**  
**100 g Matsimoka chorizo salaamit**  
**1 punane sibul**  
**3 küüslauguküünt**  
**0,5 tl kuivatatud tüümiani**  
**300 g tomateid**  
**2 dl kuiva valget veini oliiviõli**  
**soola, pipart, veidi suhkrut vajadusel serveerimiseks saia ja hakitud peterselli**

### TOORAINED LEIAD:



### RETSEPTI AUTOR:



### VALMISTAMINE

Puhasta ja loputa karbid ning eemalda kõik katkised karbid, ning need, mis on avatud ja peale kerget koputamist ei sulgu.

Tükelda chorizo ja prae sügavamas pannis koos vähese õliga krõbedaks. Eemalda pool vorstist ja jäta ootele. Ülejäänule lisa hakitud sibul ja küüslauk ning kuumuta u 5 minuti jooksul, kuni sibul on pehmenenud. Lisa hakitud tüümian ja tomatid ja kuumuta segades veel 5 minutit kuni ka tomatid on pehmenenud.

Kalla pannile vein, lase kõrge kuumuse juures paar minutit keeda ning maitsesta leem soola, pipra ja vajadusel näpuotsatäie suhkruga. Lisa karbid ja kata pann kaanega. Kuumuta 4 minutit, seejärel sega ja kuumuta kaane all veel paar minutit, kuni kõik karbid on avanenud. Kui mõni karp siiski suletuks jäi, eemalda see pannilt ja viska minema.

Serveeri karpe koos leeme ja saiaga ning pudista peale järele jäänud krõbedaid chorizotükke ja hakitud peterselli.

