



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wołowina bez kości - 800 gramów
- wędzona słonina (lub 2 łyżki smalcu) - 50 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- duże cebule - 2 sztuki
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- duże pomidory - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- ziemniaki - 500 gramów
- pietruszka - 1 sztuka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- Kminek z Polski Knorr** - 0.5 łyżek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Bogacz, czyli potrawa gotowana powoli w garnku nad ogniem. W domowych warunkach możesz użyć po prostu rondla. Pokrój w drobną kostkę słoninę i cebule. Roztop wędzoną słoninę. Dodaj cebule, jak się zeszkli dodaj mieloną paprykę i kminek. Podsmaż chwilę, ale nie pozwól, aby przyprawy się przypaliły.
2. Pokrój wołowinę w kostkę o szerokości około 1,5 centymetra, dodaj do cebuli i duś wszystko przez kilka minut. Wlej 2 litry wody, dodaj Esencję do duszonych mięs Knorr oraz pokrojone w mniejsze kawałki świeże pomidory.
3. Marchewkę, pietruszkę, kolorowe papryki oraz ziemniaki pokrój w kostkę, dodaj do potrawy. Duś całość, do momentu, kiedy mięso będzie miękkie.
4. Całość duś, do momentu, kiedy cała potrawa nabierze konsystencji gęstej zupy. Bogracz dopraw do smaku szczyptą ostrej papryki. Podawaj z pieczywem.