



 60 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- Rosół wołowy Knorr** - 2 sztuki
- liść laurowy - 3 sztuki
- kminek - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- oregano - 3 łyżeczki
- sos sojowy - 1 łyżka
- mięso mielone - 600 gramów
- zielone papryki - 2 sztuki
- puszka czerwonej fasoli - 1 sztuka
- chilli - 2 łyżeczki
- puszka białej fasoli - 1 sztuka
- pomidory w puszcze - 2 opakowania

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę i paprykę pokrój w kostkę, podsmaż osobno i odłóż.
2. W rondlu podsmaż mięso mielone i gdy nie będzie już surowe dodaj pomidory z zalewą, sos sojowy, fasolę, cebulę, paprykę i przyprawy, ale tylko połowę chili.
3. Całość wymieszaj i zalej 3 szklankami bulionu sporządzonego z kostek Rosół wołowy Knorr.
4. Gotuj na małym ogniu pod przykryciem przez około 40 minut. Pod koniec gotowania dopraw solą, pieprzem i resztą chili.