



 30 minut  8 osób  Łatwe

## Składniki:

- mięso wołowe - 1 kilogram
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 5 sztuk
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 10 ziaren
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżka
- kasza pęczak - 100 gramów
- biała fasola - 200 gramów
- ciecierzycyca - 100 gramów
- średniej wielkości cebula - 3 sztuki
- ząbek czosnku - 5 sztuk
- ziemniaki - 300 gramów
- duża marchewka - 1 sztuka
- dojrzały pomidor - 6 sztuk
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- woda - 1 litr

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

## Sposób przygotowania:

1. Dzień wcześniej fasolę i cieciorkę zalej zimną wodą. Ziemniaki obierz, pokrój w grubą 3 cm kostkę, lekko obgotuj i odstaw na bok.
2. Mięso pokrój w grubą 3 cm kostkę, oprósz chili, gałką muskatołową, kminkiem, pieprzem, solą i odstaw na bok na kilka godzin. Po tym czasie obsmaż je na oliwie.
3. Cebule i marchew pokrój w półplastry, posiekaj czosnek. Warzywa obsmaż na oliwie na złoty kolor. Pomidory sparz we wrzącej wodzie, usuń z nich skórkę i pokrój w drobną kosteczkę.
4. W dużym żeliwnym lub glinianym garnku układaj warstwami podsmażone mięso, cebulę, plastry marchwi, kaszę, ziemniaki, fasolę, ciecierzycę i pomidory. Na każdą warstwę dodaj po kilka listków laurowych oraz kilka ziarenek ziela angielskiego. Całość zalej niecałym litrem wody, zagotuj.
5. Przykryty garnek wstaw do nagrzanego do 160°C piekarnika na około 6-8 godzin.