



przepisy.pl

## Duszona wołowina z papryką i fasolką



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone wołowe - 500 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 500 mililitrów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- czerwona fasola z puszki - 1 opakowanie
- zielona papryka - 1 sztuka
- sos worcester - 20 mililitrów
- olej - 80 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kostkę i podsmaż wraz z mięsem na patelni.
2. Papryki umyj, również pokrój w kostkę o boku 0,5 cm i dodaj do mięsa. Całość smaź przez kilka minut.
3. Fix Knorr wymieszaj z 500 ml wody i wlej do mięsa.
4. Dodaj odcedzoną fasolkę, sos worcester i całość duś ok. 15 minut, mieszając od czasu do czasu. Podawaj z bułeczkami z ciasta francuskiego.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)