



przepisy.pl

## Egzotyczna wołowina z chili



 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- wołowina - 500 gramów
- bulion wołowy - 1 litr
- Fix Smażony ryż po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- marchew - 1 sztuka
- papryczka chili - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- rodzynki - 2 łyżki
- cebula - 3 sztuki
- oliwa - 4 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grubą kostkę i przesmaż w rozgrzanym garnku. Następnie wyjmij je cedzakową łyżką.
2. Marchew pokrój w półplastry, a cebulę i paprykę w paski. Chili przekrój wzdłuż na pół i wytnij gniazdo z pestkami.
3. W tym samym garnku przesmaż wszystkie pokrojone warzywa. Dodaj rodzynki, koncentrat i smaż razem na mocnym ogniu.
4. Następnie dodaj z powrotem mięso i wsyp zawartość opakowania Knorr. Całość zalej bulionem i doprowadź do wrzenia.
5. Zmniejsz ogień i duś mięso przez około 1 godzinę do momentu, gdy wołowina będzie już miękka, a cebula zagęści sos. Gotowe danie dopraw do smaku i podawaj samodzielnie lub z chrupiącą sałata i ryżem.

---

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)