



przepisy.pl

Mięso mielone z cukinią i rozmarynem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wołowe - 500 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona cebula - 2 sztuki
- woda - 500 mililitrów
- cukinia - 2 sztuki
- świeży rozmaryn - 2 sztuki
- ryż basmati - 100 gramów
- dziki ryż - 100 gramów
- sól

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

Sposób przygotowania:

1. Oba ryże ugotuj w dwóch oddzielnych garnkach w dużej ilości osolonej wody. Ryż biały gotuj ok. 15 minut, natomiast ryż dziki ok. 30 minut.
2. Gdy ryże będą gotowe, odcedź je i wymieszaj ze sobą.
3. Cebulę pokrój w piórka, cukinię na plasterki.
4. Na patelni podsmaż mięso. Gdy będzie rumiane, dodaj cebulę, posiekany rozmaryn i cukinię. Smaż wszystko ok. 10 minut.
5. Fix Knorr wymieszaj z 500 ml wody i wlej na patelnię z mięsem. Całość duś ok. 10 minut, aż sos dobrze zgęstnieje.
6. Ryż podgrzej na patelni i przesyp na półmisek. Po wierzchu polej sosem. Potrawę udekoruj gałązkami świeżego rozmarynu i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl