



 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- olej - 2 łyżki
- seler - 3 sztuki
- marchew - 3 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- boczek - 200 gramów
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- estragon - 1 łyżka
- ryż - 200 gramów
- szalwia - 1 łyżka
- groszek zielony - 150 gramów
- pasta pomidorowa - 2 łyżki
- kabaczek - 200 gramów
- ser żółty tarty - 150 gramów
- ziemniak - 2 sztuki
- natka pietruszki posiekana - 1 łyżka
- kapusta zielona - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Boczek pokrój w kostkę i podsmaż na oleju.
2. Marchewki, seleri, czosnek i cebulę pokrój w kostkę i dodaj do boczku. Ziemniaki i kabaczki również pokrój w kostkę.
3. Gdy cebula zmięknie dodaj około 2 litry wody i kabaczki, groszek, kapustę, ziemniaki, pastę pomidorową. Gotuj 40 minut.
4. Dodaj ryż oraz zioła i gotuj jeszcze 20 minut.
5. Przypraw solą i pieprzem oraz posyp startym serem.