



 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- mięso mielone - 50 dekagramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- ryż lub makaron - 1 gram
- Delikat przyprawa w płynie Knorr**
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- marchewka - 25 dekagramów
- kapusta - 25 dekagramów
- seler - 25 dekagramów
- cebula - 25 dekagramów
- margaryna - 5 dekagramów
- posiekane świeże zioła - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 gram
- sól - 1 gram
- pieprz do smaku
- olej do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Oczyszczone i obrane warzywa zetrzyj na tarce i skrop je sokiem z cytryny.
2. Mięso przesmaż na rozgrzonym oleju i dopraw go Przyprawą do mięs Knorr. W między czasie ugotuj ryż lub makaron.
3. Do koncentratu pomidorowego dodaj pół szklanki wody, przyprawę do zup i zioła, wymieszaj.
4. Warzywa dodaj do mięsa wraz z mieszaniną koncentratu pomidorowego. Gotuj na małym ogniu około 30 minut, przez cały czas należy mieszać sos. Doprawić do smaku i podawaj z ryżem lub makaronem. Można ozdobić natką pietruszki.