



 30 minut  1 osoba  Łatwe

## Składniki:

- pieczarki - 0.4 kilogramów
- mięso mielone - 0.5 kilogramów
- kapusta - 0.4 gramów
- szczypior - 1 pęczek
- cebula mała - 2 sztuki
- ryż biały w torebkach - 2 sztuki
- chilli - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 szczypta
- przyprawa do mięsa mielonego - 1 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. ryż ugotować oczywiście w osolonej wodzie
2. cebule i szczypiorek i kapuste posiekać drobno , pieczarki w plastry . Cebulke przysmażyć dodać szczypiorek i doląc ćwierć szklanki wody i posiekana wcześniej kapuste i poł kostki rosółowej lub innej , dusić ok 10 min , można doląc wody od czasu do czasu mieszać , wsypać chili i pieprz , koncentrat rozmieszać z odrobina wody i wlać na patelnię,
3. dodać mięso i przyprawy i wszystko ładnie dusić mieszając od czasu do czasu kapusta musi być miękka a całość ostra , podawać z ryżem . smacznego