



Warzywne ragout

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cukinia - 1 sztuka
- dynia - 150 gramów
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- cebula czerwona - 2 sztuki
- seler naciowy - 1 sztuka
- czerwona fasola z puszki - 3 łyżki
- biała fasola z puszki - 3 łyżki
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- woda - 250 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Oba rodzaje fasoli odcedź. Cukinię, dynię oraz cebulę pokrój w kawałki. Seler obierz i również pokrój.
2. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj z wodą.
3. Na rozgrzanej oliwie przesmaż kawałki cebuli. Następnie dodaj cukinię, dynię oraz selera. Całość zalej przygotowanym Fixem i doprowadź do wrzenia.
4. Zmniejsz ogień i duś warzywne ragout jeszcze 10 minut.
5. Pod koniec duszenia dodaj oba rodzaje fasoli oraz pokrojoną kolendrę. Gotowe danie podawaj z ryżem.

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