

Turecka potrawka



DODI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	0,6 kg
Pomidory całe z puszki	
ryż	1 torebka
papryka czerwona	
majeranek	
sól	
czosnek	2 ząbki
pieczarki marynowane	1 puszka
papryka ostra mielona	
pieprz czarny mielony	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mieso mielone przyprawiamy i odstawiamy na trochę w chłodne miejsce. Następnie wrzucamy je do głębokiego garnka, dodajemy odrobine oleju i podlewamy niewielką ilością wody. Dusimy ciągle mieszając. Później dodajemy pomidory, rozgnieciony czosnek i dalej gotujemy, co jakiś czas mieszając.
- KROK 2 Na koniec dodajemy ugotowany ryż. Wszystko razem mieszamy. Dusimy.
- KROK 3 Efekt końcowy wygląda TAK> Smacznego.