



przepisy.pl

# Cykoria zapiekana z mięsem

 60 minut  6 osób  Trudne

## Składniki:

- cykoria - 6 sztuk
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 sztuka
- mięso mielone - 500 gramów
- śmietana - 200 mililitrów
- starty żółty ser - 150 gramów
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- szynka - 6 plastrów
- gałka muskatołowa
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Cykorie przekrój wzdłuż na pół, odetnij dolne części i wyjmij wewnętrzne liście. Gotuj na parze 15 minut.
2. Fix Kotlety mielone Knorr wymieszaj z wodą, zgodnie z przepisem na opakowaniu.
3. Połącz go z mielonym mięsem i wyrób dokładnie rękami. podziel na 4 porcje.
4. Między dwoma połówkami cykorii włóż mięso.
5. Do śmietany dodaj mąkę ziemniaczaną wymieszaną z odrobiną wody. Dopraw pieprzem i delikatnie solą. Gotuj aż zgęstnieje, dopraw gałką muskatołową.
6. Owiń szynką i włóż do naczynia żaroodpornego, wlej sos i posyp serem. Piecz w temperaturze 200 stopni przez 15 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)