



przepisy.pl

Rosti z mięsem mielonym



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone mieszane - 500 gramów
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- ziemniaki - 6 sztuk
- oliwa - 30 mililitrów
- margaryna - 2 łyżeczki
- sól - 1 szczypta
- woda - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj na półtwardo i wystudź. Następnie zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
2. Cebulę, paprykę oraz cukinię pokrój w niedużą kostkę. Następnie przesmaż na rozgrzanej oliwie. Przełóż do miseczki.
3. Na tej samej (rozgrzanej) patelni przesmaż mięso, dodaj warzywa oraz zawartość opakowania Knorr. Całość zalej szklanką wody i wymieszaj. Gotuj 10 minut na małym ogniu.
4. Gotowy, gęsty sos przełóż do żaroodpornego naczynia. Wierzch pokryj startymi ziemniakami i kawałkami schłodzonej margaryny.
5. Tak przygotowaną zapiekankę wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiekaj 15-20 minut w temperaturze 180 stopni. Podawaj z sałatami.

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