



przepisy.pl

Angielska zapiekanka mięsna



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wołowe - 400 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 400 mililitrów
- dynia - 250 gramów
- marchew - 2 sztuki
- cebula dymka - 2 sztuki
- zielona papryka - 1 sztuka
- papryczka chili - 1 sztuka
- mleko - 0.5 szklanek
- ziemniaki - 300 gramów
- ser cheddar - 120 gramów
- masło - 2 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj ziemniaki wraz z dynią w jednym garnku na puree. Gdy będą miękkie, odcedź je dobrze, odparuj, dodaj mleko, masło, szczyptę soli i zrób klasyczne puree.
2. Cebulę dymkę oraz chili posiekaj. Marchewkę i paprykę pokrój w kostkę.
3. Usmaż warzywa oraz mięso na patelni, aż zrobią się rumiane.
4. Fix Knorr wymieszaj z 400 ml wody i wlej na patelnię. Całość gotuj ok. 10 minut, aż powstanie gęsty, mięsny sos.
5. Wlej sos na dno naczynia żaroodpornego. Wierzch zakryj szczelnie ciepłym puree.
6. Posyp jeszcze startym serem i piecz, aż zbrązowieje w 180 °C przez ok. 20 minut.

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