



przepisy.pl

Comber warzywno- mięsny



 90 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- Mielone wieprzowe mięso - 1 kilogram
- polędwiczka wieprzowa - 1 sztuka
- Fix Gołąbki bez zawijania Knorr** - 2 opakowania
- cebula - 1 sztuka
- oliwki nadziewane papryką - 6 sztuk
- marynowana papryka - 3 sztuki
- sos sojowy - 2 łyżki
- olej - 3 łyżki
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrojoną na 3 podłużne paski polędwiczkę skrop sosem sojowym. Odstaw na pół godziny.
2. Obsmaż z obu stron na łyżce oleju.
3. Posiekaną cebulę zeszklij na pozostałym oleju.
4. Fix Gołąbki bez zawijania Knorr wymieszaj z wodą, zgodnie z przepisem na opakowaniu. Połącz go z mielonym mięsem i oliwkami, wyrób dokładnie rękami.
5. Do podłużnej natłuszczonej formy włóż mięso mielone, przekładając je paskami polędwiczki i papryki. Piecz 60 minut w 180 stopniach. Podawaj z ulubionym sosem Knorr.

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