



przepisy.pl

Ekspresowe faszerowane papryki z wędzonym serem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 400 gramów
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory z puszki - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ser wędzony - 120 gramów
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Z papryk odetnij końcówki z ogonkiem, oczyść je wewnątrz usuwając pestki i białe przerosty .
2. Pokrojoną w kostkę cebulę podsmaż na patelni, dodaj mięso mielone i smaż ok. 8 minut. Przygotuj ziołowy sos dodając pomidory z puszki i Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese. Wszystko wymieszaj i duś aż zgęstnieje.
3. Gotowy farsz wymieszaj ze startym serem i nałóż do przygotowanych papryk. Przykryj je kapeluszami i zapiekaj przez 20 minut w 180 stopniach.

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