



przepisy.pl

Faszerowana papryka po meksykańsku



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wołowe - 400 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona papryka - 1 sztuka
- zielona papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- pomidory z puszki - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- czerwona fasola z puszki - 1 opakowanie
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Odetnij górne końcówki papryk. Następnie pozbydź się pestek i białych wewnętrznych części papryki.
2. Cebulę i czosnek posiekaj i podsmaż na rozgrzanym oleju razem z mięsem na patelni przez około 8 minut.
3. Dodaj posiekane pomidory z puszki razem z sokiem oraz Fix Knorr. Następnie dodaj przepłukaną fasolkę z puszki. Wszystko duś, aż sos zgęstnieje. Farsz dopraw posiekaną kolendrą. Możesz dodatkowo dodać mielony kumin.
4. Gotowy farsz nakładaj do przygotowanych papryk. Przykryj je kapeluszami i zapiekaj pod przykryciem przez 20 minut w 160°C. Tak przygotowaną paprykę podawaj np. z chipsami nachos.

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