



## Indyjska zapiekanka z jagnięciny

przepisy.pl



60 minut 4 osoby Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone jagnięce - 300 gramów
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 1 szklanka
- cebula - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- Curry Knorr** - 2 łyżeczki
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- ziemniaki - 5 sztuk
- śmietana 18% - 4 łyżki
- margaryna - 1 łyżka
- musztarda francuska - 1 łyżka
- oliwa - 3 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj do miękkości, odcedź i przeciśnij przez praskę. Następnie wymieszaj ze śmietaną i margaryną.
2. Cebulę oraz paprykę pokrój w kostkę, przesmaż na rozgrzanej oliwie i oprósź curry. Następnie dodaj mięso i smaż na dużym ogniu do momentu zrumienienia.
3. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj ze szklanką zimnej wody i wlej do mięsa. Gałość doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj 10 minut. Pod koniec dodaj pokrojoną kolendrę.
4. Żaroodporne naczynie natłuść i przełóż do niego mięso. Wierzch pokryj równomiernie ziemniaczanym purée.
5. Na purée rozsmaruj łyżkę musztardy. Naczynie wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika na 15 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)