



przepisy.pl

Mini dynie z meksykańskim farszem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mini dynie - 4 sztuki
- fasola czerwona z puszki - 100 gramów
- kukurydza z puszki - 100 gramów
- mięso mielone - 300 gramów
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- kolendra - 0.5 łyżeczek
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- kwaśna śmietana - 4 łyżki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 2 łyżki
- świeża kolendra - 1 pęczek
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek

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

Sposób przygotowania:

1. Dynie umyj, odkrój z nich kapelusze, a następnie wydrąż środki. Każdą z nich skrop oliwą i wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 15 minut.
2. Cebulę pokrój w kostkę, czosnek posiekaj i przesmaż je razem na rozgrzanej oliwie.
3. Dodaj mięso i smaż na mocnym ogniu do momentu zrumienienia. Następnie wsyp Fix Knorr, wlej szklanekę wody i doprowadź do wrzenia.
4. Do sosu dodaj pozostałe składniki: fasolę, kukurydzę oraz Ketchup Hellmann's Pikantny i przyprawy. Na koniec dorzuć pokrojoną kolendrę.
5. Dynie podgrzej. Następnie każdą napełnij farszem. Wierzch pokryj łyżką śmietany, udekoruj listkami kolendry i przykryj kapeluszami.

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