



przepisy.pl

## Patisony nadziewane mięsem mielonym



 60 minut  5 osób  Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone - 250 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- ryż - 1 opakowanie
- patisony - 5 sztuk
- sól - 1.5 szczypt
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 3 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. W patisonach odetnij wierzchy na 1/3 wysokości. Wydrąż miąższ i drobno pokrój.
2. Ryż ugotuj. Obraną cebulę pokrój w kostkę i przesmaż.
3. Do ugotowanego i wystudzonego ryżu dodaj mięso, miąższ z patisonów i cebulę, wymieszaj i dopraw według upodobań.
4. Patisony ponadziewaj i przykryj wierzchami. Ułóż w naczyniu żaroodpornym.
5. Fix Knorr wymieszaj z wodą według wskazówek na opakowaniu.
6. Patisony zalej w naczyniu przygotowanym sosem i zapiekaj przez 20 minut w 180 °C.

---

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)