



przepisy.pl

Wegetariańskie pomidory z chili



Składniki:

- zielona soczewica - 300 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory - 8 sztuk
- pomidory z puszki - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ser żółty - 80 gramów
- papryczka chili - 1 sztuka

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



45 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Soczewicę ugotuj do miękkości. Cebulę i chili posiekaj.
2. Gotową soczewicę podsmaż razem z cebulą i chili. Aby wzbogacić smak soczewicy, możesz dodać swoje ulubione świeże zioła, np. rozmaryn.
3. Dodaj posiekane pomidory z puszki razem z sokiem oraz Fix Knorr. Wszystko wymieszaj i duś, aż dobrze zgęstnieje.
4. Gotowy farsz wymieszaj ze startym serem.
5. Ze świeżych pomidorów odetnij kapelusze z ogonkiem i łyżeczką pozbądź się pestek. Do pustych pomidorów nakładaj farsz.
6. Przykryj pomidory kapeluszkami i zapiekaj w temperaturze 220 °C przez 10 minut.

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