



## Wiejskie ciasto

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone wołowe - 500 gramów
- cebula - 2 sztuki
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 400 mililitrów
- marchewka baby - 250 gramów
- mrożony groszek - 300 gramów
- duże ziemniaki - 5 sztuk
- papryka mielona - 1 szczypta
- margaryna - 30 gramów
- olej do smażenia

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

### Sposób przygotowania:

1. Na patelni usmaż mięso mielone i cebulę pokrojoną w drobną kostkę.
2. Gdy mięso będzie rumiane, wlej wodę i dodaj zawartość opakowania Fix Knorr. Gotuj wszystko 20 minut.
3. Teraz dodaj marchewkę oraz groszek i wszystko wymieszaj.
4. Przełóż wszystko do naczynia żaroodpornego.
5. Ziemniaki ugotuj do miękkości. Odcedź je, dodaj mleko i margarynę. Zrób klasyczne puree.
6. Uduszone mięso przykryj równo ciepłym puree ziemniaczanym. Posyp papryką i piecz w temperaturze 180 °C przez 25 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)