



przepisy.pl

Wieprzowina Bolognese z ziemniaczanym puree



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 400 gramów
- marchew z groszkiem - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ziemniaki - 6 sztuk
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 1 szklanka
- bułka tarta - 2 łyżki
- margaryna - 1 łyżka
- śmietana 36% - 50 mililitrów
- starty parmezan - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj do miękkości, następnie przeciśnij przez praskę i połącz z margaryną i śmietaną. Mieszaj do momentu uzyskania gładkiego puree.
2. Cebulę pokrój w drobną kostkę i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Dodaj mięso i smaż na mocnym ogniu do momentu zrumienienia.
3. Zawartość opakowania Knorr wsyp do mięsa i wlej szklankę wody. Sos gotuj około 10 minut.
4. Pod koniec gotowania do sosu dodaj marchewkę z groszkiem oraz tartą bułkę i wymieszaj.
5. Gotowe mięso przełóż do naczynia żaroodpornego. Na wierzchu rozprowadź równomiernie ziemniaczane puree, a na koniec posyp startym serem. Naczynie wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika i zapiekaj 25 minut.

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