



przepisy.pl

Zapiekanka ze słodkich ziemniaków i fasoli



 80 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Bataty - 600 gramów
- Bulionetka warzywna Knorr** - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 40 mililitrów
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 2 łyżki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- pieczarki - 150 gramów
- czerwona fasola z puszki - 600 gramów
- krojone pomidory z puszki - 400 gramów
- pasta pomidorowa - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj, obierz i pokrój w kostkę. Cebulę tak samo. Pieczarki pokrój w plasterki, a czosnek rozgnieć. Fasolkę odcedź.
2. Ziemniaki ugotuj w lekko osolonej wodzie ok 25-30 minut aż zmiękną. Odcedź i zmiksuj na puree.
3. Na patelni z oliwą podsmaż cebulę oraz czosnek przez ok 5 minut. Dodaj pieczarki i całość smaż aż nabierze rumianego koloru. Następnie dodaj przyprawy Knorr i smaż jeszcze 1 minutę.
4. Dodaj fasolkę, pastę pomidorową oraz pomidory z puszki i bulionetkę Knorr. Duś aż składniki się połączą i całość lekko zgęstnieje.
5. Uduśzone warzywa ułóż na dnie naczynia żaroodpornego. Następnie na wierzchu rozsmaruj puree z słodkich ziemniaków. Zapiekaj w piekarniku z funkcją grill w 220 stopniach przez 20-25 minut.

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