



Lätta, fyllda bakade paprikor
RECEPT

Lätta, fyllda bakade paprikor



TID 55 min
INGREDIENSER 8 varor
ANTAL 4 x
PERSONER

Lätta, fyllda bakade paprikor

INGREDIENSER

- 1 burk DOLMIO® Classico
- 1 morot, riven
- 1 zucchini, riven
- 1 vitlöksklyfta, pressad
- Grön sallad
- 300 g mager köttfärs
- 4 långa (ramiro) paprikor, halverade
- 4 salladslök, skivad i tunna skivor

TILLAGNINGSSINSTRUKTIONER

1. Förvärm ugnen till 190°C / varmluftsugn 170°C. Värm upp en stor kastrull, lägg i färsen lite åt gången och tillaga i ett par minuter tills köttet är brynt. Tillsätt vitlök, zucchini och morot. Häll i Dolmio® Classico.
2. Låt koka och sjuda i 10 minuter. Rör runt då och då.
3. Placera paprikahalvorna i en ugnform eller på en plåt, med den skurna sidan uppåt. Lägg med hjälp av en sked upp färsblandningen i paprikorna. Täck med folie och baka i ugnen i 25 minuter.
4. Servera 2 paprikahalvor per person. Häll över hackad salladslök och servera med en stor grön sallad.

FLER LIKANDE RECEPT



Chili con Carne

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor



Hemlagad lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

6 varor



Nöt- och svampelasagne med mozzarella och parmesan

Tid

65 min

Ingredienser

9 varor



Pastagrätäng med kyckling, broccoli & cherrytomater

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor