



Kevyet täytetyt uunipaprikat
RESEPTI

Kevyet täytetyt uunipaprikat



AIKA 55 min
AINESOSAT 8 tuotetta
HENKILÖIDEN 4 x
MÄÄRÄ

Kevyet täytetyt uunipaprikat

AINEKSET

- 1 prk DOLMIO® Classico -kastiketta
- 1 raastettu porkkana
- 1 raastettu kesäkurpitsa
- 1 valkosipulinkynsi
- vihreää salaattia
- 300 g jauhelihaa
- 4 pitkää (ramiro-)paprikaa, puolitettuna ja siemenet poistettuina
- 4 viipaloitua sipulia

VALMISTUSOHJEET

1. Esilämmitä uuni 190 asteeseen.
2. Kuumenna kattila ja lisää jauheliha hieman kerrallaan kunnes se ruskistuu. Lisää valkosipuli, kesäkurpitsa ja porkkana. Lisää purkillinen DOLMIO®-kastiketta. Kiehauta sekoittaen 10 minuutin ajan.
3. Asettele paprikanpuolikkaat uuniastiaan. Lusikoi niihin lihaseos. Peitä foliolla ja paista 25 minuutin ajan.
4. Tarjoile paprikat, 2 puolikasta kullekin. Ripottele päälle sipulia ja tarjoile vihreän salaatin kera.

LISÄÄ TÄMÄN KALTAISIA RESEPTJÄ



Naudanliha-sienilasagne mozzarella- ja parmesaanikuorella

Aika

65 min

Ainesosat

9 tuotetta



Pastagratiinia kanalla, parsakaalilla ja kirsikkatomaattilla

Aika

45 min

Ainesosat

7 tuotetta



Perinteinen perheystävällinen lasagne

Aika

50 min

Ainesosat

5 tuotetta



Spagettia lihakastikkeella

Aika

30 min

Ainesosat

6 tuotetta