



Lett innbakt paprika
OPPSKRIFT

Lett innbakt paprika



TID 55 min
INGREDIENSER 8 gjenstander
ANTALL 4 x
PERSONER

Lett innbakt paprika

INGREDIENSER

- 1 glass DOLMIO® Classico Bolognesesaus
- 1 gulrot, revet
- 1 squash, revet
- 1 hvitløksfedd, most
- Grønn salat
- 300 g mager kjøttdeig
- 4 lange eller store paprika, fjern frøene og del i to
- 4 gul løk, skåret i tynne skiver

SLIK GJØR DU DET

1. Forvarm ovnen til 190°C / varmluft ovn 170°C / Gass 5. Varm en stor stekepanne og tilsett kjøttdeigen, en håndfull om gangen, stek i noen få minutter til det er gyllent. Tilsett hvitløken, squash og gulrot.
2. Hell i glasset med DOLMIO® saus til Bolognese. Varm og la småkoke, med jevnlig omrøring i 10 minutter.
3. Leggg paprikadelene i en ildfast form eller langpanne, med den åpne siden vendt opp. Spe i kjøttdeigblandingen. Dekk med folie og la stå i ovnen i 25 minutter.
4. Server ca 2 paprika til hver person. Strø hakket løk over og server med en deilig grønn salat ved siden av.

FLERE OPPSKRIFTER SOM DENNE



Biff- og potetmoussaka

Tid

90 min

Ingredienser

11 gjenstander



Oksekjøtt og sopplasagne toppet med parmesanost

Tid

65 min

Ingredienser

9 gjenstander



Kremet tomatsuppe

Tid

30 min

Ingredienser

8 gjenstander



Tradisjonell familievennlig lasagne

Tid

50 min

Ingredienser

5 gjenstander

Source URL: <https://www.dolmio.no/oppskrift/lette-og-innbakte-paprika>