Lett innbakt paprika

TID	55 min
INGREDIENSER	8 gjenstander
ANTALL PERSONER	4 x

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*