

Ziemniaki wołowiną nadziane



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	6 szt duże
wołowina	40 dag
kukurydza konserwowa	1/2 puszki
papryka czerwona	1/2 szt
przecier pomidorowy	2 łyżki
cebula	1 szt
Kurkuma mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 - 1 łyżeczka
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki ugotować w mundurkach. Ostudzić.
- KROK 2 Wołowinę pokroić w drobną kostkę i usmażyć na oleju wraz z pokrojoną w kostkę cebulą.
- KROK 3 Dodać kukurydzę i smażyć, aż mięso będzie miękkie.
- KROK 4 Dodać przecier pomidorowy i wymieszać.
- KROK 5 Dodać pokrojoną w kostkę paprykę i doprawić do smaku.
- KROK 6 Ziemniaki przekroić wzdłuż na połówki i wdrążyć środki.
- KROK 7 Na każdego ziemniaka nakładać porcję farszu.

KROK 8 Ziemniaki obłożyć plasterkami mozzarelli.

KROK 9 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 175 st. zapiekać, aż ser się roztopi.