



# KABACZEK, CUKINIA, PAPRYKA



przepisy.pl



przepisy.pl

## Papryka faszerowana mięsem



 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone - 300 gramów
- feta - 100 gramów
- Fix Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- świeża bazylia
- papryka - 5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- kuskus - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- ser żółty - 20 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Kuskus przygotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu. 4 papryki umyj i odetnij z każdej z nich wierzch grubości ok 1. cm. Ostatnią paprykę pokrój w drobną kostkę.
2. Mięso przesmaż z pokrojoną w kostkę cebulą na oliwie. Produkt Knorr wymieszaj ze szklanką zimnej wody i wlej do mięsa – duś na wolnym ogniu ok. 10 minut.
3. Do mięsa dołóż posiekaną paprykę, kuskus oraz pokruszoną fetę – wymieszaj. Następnie farsz nałóż do każdej z papryk.
4. Natkę posiekaj drobno. Ser żółty zetrzyj na tarce i wymieszaj z natką – posyp wierzch nafaszerowanych papryk. Gotowe papryki ułóż w naczyniu żaroodpornym i wstaw do nagrzanego piekarnika. Zapiekać w temp 180 °C przez ok. 45 minut. Udekoruj listkami bazylii.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Faszerowane kabaczki z serem feta



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kabaczek - 4 sztuki
- mięso mielone - 500 gramów
- Fix Rurki Arrabiata z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- olej roślinny - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- ser feta - 1 opakowanie
- suszone oregano - 1 szczypta
- sól i pieprz do smaku - 1 szczypta
- woda - 250 mililitrów

### Sposób przygotowania:

1. Posiekaj czosnek i cebulę, a czerwoną paprykę pokrój w kostkę. Warzywa podsmaż na rozgrzanym oleju.
2. Dodaj mięso i smaż, aż soki zupełnie odparują. Na koniec dopraw je do smaku szczyptą soli, pieprzu i suszonego oregano.
3. Kabaczki przekrój na pół i wydrąż z nich miąższ. Do środka nałóż mięsny farsz. Wierzch posyp pokruszonym serem feta. Tak przygotowane kabaczki umieść w żaroodpornym naczyniu.
4. Fix Knorr wymieszaj z 250 ml zimnej wody. Zagotuj i wlej do naczynia. Całość przykryj folią aluminiową. Piecz w nagrzanym do 190 °C piekarniku przez około 30 minut. Mięsny farsz możesz wzbogacić, dodając suszone pomidory.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



# Faszerowana cukinia

przepisy.pl



## Składniki:

- cukinia - 3 sztuki
- mięso mielone - 400 gramów
- Kostka bulionowa Śródziemnomorska Knorr** - 1 sztuka
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory z puszki - 1 opakowanie
- żółty ser - 100 gramów



30 minut



4 osoby



Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Cukinie przekrój wzdłuż na pół i wydrąż ze środka pestki i część miąższu.
2. Fix Knorr przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu i połącz z mięsem mielonym.
3. Powstały farsz umieść w cukinii. Faszerowane warzywa umieść w żaroodpornym naczyniu i posyp po wierzchu startym serem.
4. Do naczynia dodaj pomidory z puszki oraz dobrze rozkruszoną kostkę bulionową Knorr. Całość piecz w piekarniku nagrzanym do 190°C przez około 30 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



## Kociółek z wołowiną

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- gotowane mięso wołowe - 300 gramów
- Fix Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- kabaczek - 1 sztuka
- pieczarki - 100 gramów
- papryka czerwona - 2 sztuki
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- ziemniaki - 2 sztuki
- pomidory - 6 sztuk
- cebula - 2 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- liść laurowy - 2 sztuki
- pieprz do smaku
- olej do smażenia

### Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć kabaczek i pokroić w kostkę, podobnie papryki.
2. Pieczarki oczyścić i pokroić w plasterki. Pomidory sparzyć i obierać ze skórki. Cebulę posiekać. Mięso pokroić w kostkę.
3. Do rozgrzanego oleju w garnku dodać cebulę i zeszklić, dodać ziemniaki i paprykę, smażyć 4 minuty.
4. Produkt Knorr Naturalnie Smaczne - Gulasz połączyć z 350 mililitrami wody i dodać wraz z pieczarkami do garnka.
5. Dodać mięso, kabaczek i pozostałe przyprawy, dusić 20 minut od czasu do czasu mieszać.
6. Pod koniec duszenia dodać pomidory i dokładnie wymieszać. Na koniec posyp posiekaną natką pietruszką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



# Rolada z kabaczkiem

przepisy.pl



## Składniki:

- duży kabaczek - 1 sztuka
- mięso mielone drobiowe lub wieprzowe - 0.4 kilogramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 sztuka
- pieczarki - 100 gramów
- masło lub margaryna - 1 łyżka

45 minut 4 osoby Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Kabaczka obierz z skóry, odetnij kawałek z góry, po czym usuń miąższ przy użyciu łyżeczki. Oczyszczony kabaczek wysmaruj od środka masłem lub margaryną.
2. Fix Kotlety mielone Knorr wymieszaj z wodą, zgodnie z przepisem na opakowaniu. Połącz go z mielonym mięsem i wyrób dokładnie rękami.
3. Pieczarki pokrój na kawałki i wymieszaj z mięsem.
4. Gotowy farsz włóż do kabaczka, z wierzchu posmaruj go masłem.
5. Przygotowanego kabaczka włóż do naczynia żaroodpornego, przełóż do piekarnika i piecz do momentu gdy stanie się miękki. Przed podaniem pokrój go w plastry i polej sosem powstałym w trakcie pieczenia.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



## Zupa z cukinii

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- cukinia - 2 sztuki
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- śmietana 30% - 0.5 szklanek
- śmietana 18% - 4 łyżki
- woda - 500 mililitrów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- świeża bazylija - 6 sztuk
- pieprz - 1 szczypta

### Sposób przygotowania:

1. W garnku zagotuj 500 mililitrów wody i rozprowadź w niej kostkę rosółową Knorr.
2. Cukinie pokrój i dodaj do rosółu. Gotuj 10 minut w osolonej wodzie.
3. Odsącz i zmixuj z natką pietruszki i bazylią.
4. Przełóż z powrotem do wywaru, dodaj śmietanę, dopraw pieprzem i zagotuj. Rozlej na talerze i na każdej porcji zrób kleksa z kwaśnej śmietany.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Zupa z pomidorów i papryki



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pomidory pelati w puszcze - 2 opakowania
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- papryka - 1 sztuka
- cebula - 3 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- olej - 3 łyżki
- woda - 1 litr

### Sposób przygotowania:

1. Paprykę zawiń w folię aluminiową i piecz w nagrzanym do 180 °C piekarniku przez 15 -20 minut. Wystudź ją, obierz ze skóry i pokrój w grubą kostkę.
2. Cebulę obierz, pokrój na małe kawałki i obsmaż. Zalej litrem wody, dodaj kostki Knorr i pomidory z puszek. Jeśli lubisz pikantne smaki, do cebuli dorzuć ostrą papryczkę chili.
3. Wszystko gotuj na wolnym ogniu około 10 minut. Dodaj Fix Knorr i śmietanę. Gotuj dodatkowe 4 minuty. Danie podawaj z kawałkami papryki. Smak włoskiej potrawy i aromat pomidorów idealnie podkreśli kilka listków bazylii. Zupę można również podawać z łyżką sera mascarpone.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)