



7 APETYCZNYCH MIĘSNYCH DAŃ NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA



przepisy.pl



przepisy.pl

Lazania z mięsem i warzywami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron lasagne, bez gotowania - płyty - 1 opakowanie
- mięso mielone wołowe - 500 gramów
- Knorr Naturalnie smaczne - Lasagne** - 1 opakowanie
- mrożona mieszanka warzyw - 250 gramów
- przecier pomidorowy - 70 gramów
- ser mozzarella lub inny żółty ser - 100 gramów
- oliwa - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Zetrzyj ser na tarce. Natłuść oliwą naczynie do zapiekania. Przesmaż mięso na oliwie do momentu kiedy przestanie być różowe. Dodaj mrożone warzywa i wymieszaj. Dodaj przecier pomidorowy, 500 ml wody i zawartość opakowania Knorr Naturalnie smaczne. Wymieszaj dobrze, doprowadź do wrzenia i gotuj przez kilka minut.
2. Rozprowadź 1/3 sosu na dnie naczynia. Ułóż na sosie płyty makaronu tak aby dobrze zakryły sos. Powtórz czynność dwukrotnie aby powstały 3 warstwy sosu i 3 warstwy makaronu. Makaron na wierzchu posyp tartym serem.
3. Całość przykryj starannie folią aluminiową i piecz przez 20 minut. Następnie usuń folię i piecz dalej ok. 20 minut aż ser roztopi się i zmieni kolor na złocisty. Zanim pokroisz lazanię, pozwól jej chwilę odpocząć ok. 10 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Spaghetti bolognese z klopsikami



 50 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wołowo-wieprzowe - 500 gramów
- Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese** - 1 opakowanie
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory pelatti z puszki - 400 gramów
- zielone oliwki - 3 łyżki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- ugotowany makaron np. spaghetti - 300 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- ostra papryczka chilli - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Mielone mięso wymieszaj z Przyprawą do mięsa Knorr, a następnie uformuj z niego małe kulki.
2. Kulki oprósz delikatnie mąką pszenną i obsmaż na patelni.
3. Dodaj posiekany czosnek i chilli. Smaż chwilę do momentu, aż czosnek zacznie delikatnie zmieniać kolor. Dodaj pomidory z puszki i pokrojone oliwki oraz opakowanie produktu Knorr Naturalnie Smaczne - doprawi on sos do smaku oraz nada odpowiedniej konsystencji.
4. Sos gotuj chwilę aż zgęstnieje, dodaj posiekaną natkę pietruszki i makaron.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Mac and cheese z szynką



Składniki:

- makaron penne - 200 gramów
- Knorr Naturalnie smaczne - Zapiekanek makaronowa z szynką** - 1 opakowanie
- ser cheddar lub inny żółty ser - 200 gramów
- szynka konserwowa - 200 gramów
- śmietana 18% - 200 gramów

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W garnku wymieszaj makaron, śmietanę, Knorr Naturalnie smaczne oraz dwie niepełne szklanki wody. Dodaj szynkę pokrojoną w paseczki i część sera.
2. Wszystko razem zagotuj, a następnie przełóż do naczynia żaroodpornego.
3. Po wierzchu posyp pozostałym serem, całość zawiń folią aluminiową i wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na 30 minut. Po tym czasie zapiekanek odwiń z foli i piecz jeszcze 5 minut, tak aby ser na powierzchni się delikatnie zarumienił.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Zapiekanka ziemniaczana z szynką parmeńską i brokułami



 60 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 700 gramów
- Knorr Naturalnie smaczne - Zapiekanka makaronowa z szynką** - 1 opakowanie
- średnia cebula - 1 sztuka
- brokuł - 1 sztuka
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- szynka parmeńska - 100 gramów
- żółty ser - 100 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i pokrój w plastry. Cebulę pokrój w piórka. Brokuły pokrój w mniejsze różyczki i sparz przez 3 minuty w gotującej się wodzie.
2. Na rozgrzanym tłuszczu podsmaż cebule, dodaj ziemniaki, śmietanę oraz Knorr Naturalnie smaczne dla idealnej gęstości sosu. Całość gotuj cały czas mieszając aż sos zgęstnieje.
3. Część ziemniaków ułóż na dnie żaroodpornego naczynia i posyp z wierzchu pokrojoną w paseczki szynką. Ułóż drugą część ziemniaków. Na wierzchu ułóż brokuły. Całość posyp serem po wierzchu.
4. Naczynie zafoluj i wstaw do piekarnika nagrzanego do 190°C piecz około 40 minut. Na 10 minut przed końcem ustalonego czasu zdejmij folie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Musaka z cukinią

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mielona wołowina lub jagnięcina - 500 gramów
- średnie cukinie - 2 sztuki
- ziemniaki - 2 sztuki
- Knorr Naturalnie smaczne - Lasagne** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- cynamon - 1 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- gęsty jogurt - 200 mililitrów
- tarty parmezan - 120 gramów
- oliwa - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 200° C. Drobno pokrój cebulę. Zetrzyj ser na tarce. Lekko ubij jajko. Obierz i pokrój ziemniaki na plastry. Wstaw ziemniaki do wody, doprowadź do wrzenia i gotuj przez 5 min. Odlej wodę. Pokrój cukinię na plastry grubości 3 mm.
2. Smaż cukinię na oliwie porcjami, w pojedynczej warstwie, ok. 5 minut. Na drugiej patelni przesmaż cebulę na oliwie do momentu gdy zacznie nabierać koloru. Dodaj mięso mielone i smaż aż przestanie być różowe. Dodaj Knorr Naturalnie smaczne, przecier pomidorowy, cynamon i 150 ml wody. Zagotuj, zmniejsz ogień. Gotuj przez 5 minut.
3. Wymieszaj jajko z jogurtem i tartym serem. Dopraw świeżo mielony pieprzem. W naczyniu do zapiekania rozprowadź ½ sosu mięsnego. Przykryj dokładnie plastrami ugotowanych ziemniaków. Rozprowadź pozostały sos na ziemniakach i równomiernie rozłóż na sosie plastry cukinii. Całość zalej sosem jajeczno-jogurtowym. Piecz przez ok. 25 minut lub do momentu gdy musaka będzie złocista na wierzchu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Zapiekane naleśniki gryczane z mięsem mielonym i kaszą



 40 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 200 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese** - 1 opakowanie
- kasza gryczana w torebce - 100 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- średnia cebula - 1 sztuka
- mielone mięso wołowo-wieprzowe - 500 gramów
- pomidory pelatti z puszkii - 1 opakowanie
- szczypiorek lub natka pietruszki
- ser żółty - 100 gramów
- ser żółty do posypania po wierzchu - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto dokładnie wymieszaj tak, aby nie było żadnych grudek. Ciasto powinno być konsystencji śmietany (gęstość ciasta możesz kontrolować dodając więcej mąki lub wody). Naleśniki smaż na rozgrzanej oliwie na złoty kolor. Powinno wyjść około 10-12 naleśników.
2. W garnku zagotuj około 700 ml wody, dodaj kostkę bulionową, dokładnie wymieszaj. W powstałym bulionie ugotuj torebkę kaszy gryczanej.
3. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż pokrojona w kostkę cebulę, gdy się zeszkli, dodaj mięso mielone. Smaż aż z mięsa odparują wszystkie soki. Następnie dodaj puszkę pomidorów pelatti oraz produkt Knorr Naturalnie Smaczne - Spaghetti Bolognese.
4. Całość gotuj aż sos zgęstnieje, dodaj ugotowaną kaszę i dokładnie wymieszaj. Sos odstaw na bok do ostygnięcia i wymieszaj z żółtym serem i posiekanym szczypiorkiem.
5. Gotowy farsz ułóż na całym naleśniku, a następnie zroluj. Gotowe naleśniki ułóż w natłuszczonym żaroodpornym naczyniu. Naleśniki posyp z wierzchu tartym serem. Wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na 20 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Makaron zapiekany z chorizo na ostro



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kiełbasa chorizo lub inna - 200 gramów
- ser cheddar lub inny żółty ser - 200 gramów
- Knorr Naturalnie smaczne - Zapiekanka makaronowa z szynką** - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- makaron penne - 200 gramów
- pomidorki koktajlowe - 100 gramów
- mała paczka chipsów nachos, najlepiej be soli - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. W garnku wymieszaj makaron, śmietanę, Knorr Naturalnie smaczne, dwie niepełne szklanki wody, pokrojone w plasterki kawałki kiełbasy, przecięte na pół pomidorki oraz część sera.
2. Wszystko razem zagotuj, a następnie przełóż do naczynia żaroodpornego.
3. Po wierzchu posyp pozostałym serem pomieszanym z pokruszonymi chipsami nachos. Całość zawiń folią aluminiową i wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na 30 minut. Po tym czasie zapiekankę odwiń z folii i piecz jeszcze 5 minut tak, aby ser na powierzchni się delikatnie zarumienił.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl