

Buteczki faszerowane mięsem



Autor: **Goblnek**
Przepisów: 49 Ocena: 986



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- bułeczki, 6 szt
- mięso mielone wieprzowo-wołowe, 0,5 kg
- cebula, 1 szt
- po pół strąka zielonej i czerwonej papryki
- przyprawa do mięsa mielonego, 1 opak.
- tłuszcz do smażenia
- ser żółty, 6 plastrów

Sposób przygotowania:

- 1 Z bułeczek ściąć spód, wydrążyć miąższ. Cebulę pokroić w piórka, paprykę w kostkę. Zesklić na patelni, następnie dodać mięso. Smażyć razem chwilę, wsypać przyprawę do mięsa mielonego. Smażyć, aż mięso będzie gotowe, o apetycznym kolorze.
- 2 Przygotowany farsz nakładać do bułeczek, na wierz położyć plaster sera. Zapiekać w piekarniku, aż ser się roztopi.

Twoje notatki do przepisu: