



Lette og fyldte, bagte peberfrugter
OPSKRIFT

Lette og fyldte, bagte peberfrugter



Tid

55 min

Ingredienser

8 genstande

Antal personer

4 x

Lette og fyldte, bagte peberfrugter

Del

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGREDIENSER

- 1 glas DOLMIO® Classico Bolognese sauce
- 1 gulerod, revet
- 1 squash, revet
- 1 fed hvidløg, knust
- Grøn salat
- 300 g magert, hakket oksekød
- 4 snackpebre, halverede og udkernede
- 4 forårsløg, i tynde skiver

TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONER

1. 1.
Forvarm ovnen til 190 °C / varmluftovn 170 °C. Opvarm en stor gryde og tilsæt kødet en håndfuld ad gangen, over høj varme indtil brunet. Tilsæt hvidløg, squash og gulerod. Hæld Dolmio® Classico i.
2. 2.
Varm det op og lad det simre, under omrøring, i 10 minutter.
3. 3.
Læg de halve peberfrugter i et ovnfast fad med de skårede sider op. Fordel kødblandingen i dem, dæk dem med folie og bag dem i 25 minutter.
4. 4.
Server 2 halve pebre pr person. Top dem med forårsløg og server dem med rigeligt grøn salat.

Flere opskrifter som denne

Kind Graphic Divider-svg .s0 { fill: #b0bc22 }



[Traditionel familievenlig lasagne](#)

Tid

50 min

Ingredienser

5 items

[Se detaljer](#)



Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater

Tid

45 min

Ingredienser

7 items

[Se detaljer](#)



Mexicansk Tortilla Lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

10 items

[Se detaljer](#)



Krydret tomatoksekød med nudler

Tid

25 min

Ingredienser

9 items

[Se detaljer](#)

Source URL: <https://www.dolmio.dk/opskrift/lette-og-fyldte-bagte-peberfrugter>