



przepisy.pl

Mięsne kulki z indyka w koperkowym sosie



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone drobiowe - 700 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- koperek - 1 pęczek
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- kiszone ogórki - 150 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- olej - 80 mililitrów
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- musztarda - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso przełóż do miski, dodaj Delikat, czarny mielony pieprz i pokrojonego w kostkę ogórka. Całość dokładnie wymieszaj i uformuj kulki. Następnie obtocz je w mące i obsmaż w garnku na dobrze rozgrzanym tłuszczu.
2. Mięso podlej 500 ml zimnej wody. Zagotuj i zbierz powstałą pianę. Dodaj przyprawy i gotuj na wolnym ogniu około 20 minut.
3. Potrawę zapraw śmietaną, dodaj posiekany koperek i Bulionetkę drobiową Knorr do smaku. Wszystko razem gotuj jeszcze 2-3 minuty.

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