



przepisy.pl

Pikantne klopsiki z kapustą i ziemniakami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone z indyka - 500 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- młoda kapusta - 0.25 sztuk
- ziemniaki - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- chili - 0.5 sztuk
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- olej - 50 mililitrów
- woda - 125 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Fix rozmieszaj ze 125 ml wody oraz posiekany chili i odstaw na 3 minuty. Po tym czasie dopraw nim mięso i wymieszaj.
2. Z mięsnej masy formuj niewielkie klopsiki a następnie smaź na rozgrzanej oliwie. Odłóż na bok.
3. Obrane ziemniaki pokrój w niedużą kostkę i ugotuj we wrzącej lekko osolonej wodzie. Odcedź.
4. Cebulę oraz czosnek pokrój drobno i przesmaż na patelni. Kapustę pokrój w szerokie paski, dodaj na patelnię i smaź chwilę razem. Oprószy majerankiem i dopraw do smaku.
5. Następnie do kapusty dodaj usmażone klopsiki oraz ugotowane ziemniaki. Wszystko razem wymieszaj i natychmiast podawaj.

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