





przepisy.pl

## Greckie klopsiki "Smyrna"



 45 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- mielone mięso wieprzowo-wołowe - 500 gramów
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr** - 1 opakowanie
- kromka białego chleba namoczona w mleku - 3 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- starta cebula - 75 gramów
- posiekany czosnek - 10 gramów
- posiekana natka pietruszki - 0.5 pęczków
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 3 gramy
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 2 gramy
- ryż - 150 gramów
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- passata pomidorowa - 500 mililitrów
- przecier pomidorowy - 30 gramów
- czosnek - 10 gramów
- laska cynamonu - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Połącz mięso mielone z odcisniętym chlebem, czosnkiem, cebulą i pietruszką. Dodaj połowę opakowania Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr, pozostałe przyprawy oraz jajko. Całość dokładnie wymieszaj.
2. Wymieszane mięso formuj w dłoniach na klopsiki i układaj na blaszce z piekarnika wyłożonej pergaminem. Piecz przez ok. 15 minut w 190 stopniach.
3. Ugotuj ryż zgodnie z instrukcją na opakowaniu, odcedź i wymieszaj z słodką papryką.
4. Połącz wszystkie składniki sosu i dodaj pozostałą część Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr. Gotuj przez ok 15 minut.
5. Dodaj do sosu upieczone klopsiki i gotuj jeszcze 5 minut.
6. Usuń z sosu laskę cynamonu oraz liście laurowe. Gotowe klopsiki podawaj z ryżem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)