



przepisy.pl

Klopsiki po marokańsku



 20 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone np. z indyka lub jagnięciny - 500 gramów
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr** - 1 opakowanie
- kuskus - 100 gramów
- pomidory pelati pokrojone w kostkę - 1 puszka
- kolendra - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- zielone oliwki - 50 gramów
- cebula szalotka - 2 sztuki
- rodzynki - 2 łyżki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- papryczka chilli - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Kuskus zalej wrzącą wodą 1 cm ponad poziom kaszy. Całość przykryj i odstaw na 5 minut tak, aby kasza wchłonęła cały płyn.
2. Cebule i chilli pokrój w drobną kosteczkę. Kolendrę posiekaj, a oliwki przekrój na pół.
3. Połowę opakowania Knorra dodaj do mięsa mielonego i dokładnie wymieszaj. Z mięsa uformuj małe okrągłe pulpeciki. Obsmaż je delikatnie na rozgrzanej oliwie.
4. Na patelnię dodaj chilli i cebule. Smaż chwilę. Dodaj pomidory z puszki, rodzynki, oliwki, kmin rzymski.
5. Całość dopraw do smaku pozostałą częścią opakowania Knorr oraz kolendrą. Wszystko razem zagotuj. Pulpeciki ułóż na gorącej kaszy.

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