



przepisy.pl

Klopsiki w sosie pomidorowym z warzywami



 40 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr** - 1 opakowanie
- mięso mielone z indyka - 400 gramów
- olej - 2 łyżki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- pomidory pelatti - 1 słoik
- ryż - 200 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Warzywa pokrój w kostkę 2 x 2 cm.
2. 2 łyżki Fixu wymieszaj z mięsem mielonym i dodaj szczyptę pieprzu. Uformuj małe kulki i podsmaż je na gorącym oleju przez ok. 2 minuty, przełóż mięso do garnka. Na tym samym oleju podsmaż cebulę, cukinię i paprykę, aż do uzyskania złotego koloru.
3. Podsmażone warzywa, pomidory oraz resztę Fixu wymieszanego z 200 ml wody i połącz z mięsem. Wszystko razem doprowadź do wrzenia i gotuj ok. 5 min, aż sos zgęstnieje. Gotowe klopsiki podawaj z ryżem.

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