



Klopsiki z kurczaka

przepisy.pl



 20 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- pestki słonecznika - 100 gramów
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- jogurt naturalny - 3 łyżki
- kajzerka - 1 sztuka
- rodzynki - 100 gramów
- kolendra - 1 pęczek
- kostka sera feta - 1 sztuka
- kapary - 3 łyżki
- pomidory pelati krojone - 1 słoik
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr - 1 opakowanie**
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny - 3 łyżki**

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka oraz jogurt włóż do kielicha miksera i zmiksuj razem na gładko.
2. Kajzerkę i ser feta pokrój w drobną kosteczkę, pestki słonecznika upraż na patelni, posiekaj natkę kolendry i czosnek, a paprykę i cebulę pokrój w paseczki.
3. Mus z kurczaka dopraw połową opakowania Klopsików w sosie pomidorowym Naturalnie smaczne Knorr i dodaj kapary, kolendrę, bułkę, rodzynki, pestki słonecznika i ser feta. Całość dokładnie wymieszaj.
4. Z farszu uformuj pulpety, obsmaż z lewa i prawa na patelni, przelóż na bok.
5. Na tej samej patelni zeszklij cebulę, czosnek i paprykę, całość zalej pomidorami z puszki, dopraw do smaku resztą Klopsików w sosie pomidorowym Naturalnie smaczne Knorr. Wszystko razem zagotuj.
6. Do gotującego się sosu dodaj podsmażone wcześniej pulpety. Wszystko razem duś 3-4 minuty pod przykryciem.

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