



przepisy.pl

Klopsiki z papryką i kaparami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone z indyka - 400 gramów
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 5 sztuk
- konserwowa papryka - 4 sztuki
- kapary - 1 łyżka
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- olej
- woda - 400 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Przypraw mięso delikatnie solą oraz pieprzem. Uformuj małe klopsiki. Następnie podsmaż na rozgrzanym tłuszczu.
2. Pieczarki obierz, pokrój w ćwiartki i dodaj do klopsików.
3. Paprykę i kapary pokrój w paski i dodaj do garnka.
4. Fix Schab a la Stroganoff Knorr wymieszaj ze śmietanką i 400 mililitrami wody.
5. Fix Knorr dodaj do klopsików z warzywami i zagotuj. Całość gotuj na wolnym ogniu przez 5 minut. Dopraw do smaku jeśli zachodzi taka potrzeba.

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