



przepisy.pl

Klopsiki z ricottą, bazylią i suszonymi pomidorami



Składniki:

- mielone mięso wieprzowe - 500 gramów
- ricotta - 200 gramów
- kilka gałązek świeżej bazylii
- suszone pomidory - 6 sztuk
- bułka namoczona w mleku - 1 sztuka
- jajo - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

 60 minut  4 osoby  Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Ser typu ricotta wrzucamy do miski. Dodajemy do niego posiekane liście bazylii, mini kostki pietruszkowe oraz drobno pokrojone suszone pomidory. Doprawiamy do smaku. Mięso przygotowujemy jak na typowe klopsy - rozrabiamy je z namoczoną w mleku bułką i jajkiem, doprawiamy solą i pieprzem. Formujemy z niego płaskie kotleciki. Na każdy z kotlecików nakładamy łyżeczkę farszu serowo-bazyliowego i zwijamy, by uformować kształt "kulki". Tak przygotowane klopsiki obtaczamy w panierce z bułki tartej i bazylii. Smażymy na złoty kolor z dwóch stron.

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