



przepisy.pl

## Klopsy z mozzarellą



45 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone wołowo-wieprzowe - 0.7 kilogramów
- jajka - 2 sztuki
- Fix Spaghetti Bolognese extra ziołowe Knorr** - 2 opakowania
- mini kulki mozzarelli - 20 sztuk
- bułka czerstwa - 1 sztuka
- woda - 1 litr
- kilka listków świeżej bazylii
- oliwa - 2 łyżki
- parmezan - 50 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Bułkę zalej wodą i odstaw na kilka minut. Gdy zmięknie, odcisnij wodę i porwij bułkę na drobne kawałki.
2. Do miski włóż mięso, dodaj bułkę, roztrzepane jajko, posiekaną bazylię i parmezan. Całość dokładnie wymieszaj.
3. Uformuj klopsy z mozzarellą w środku, obsmaż je na rozgrzanej oliwie.
4. Wymieszaj z wodą Fix Spaghetti Bolognese extra ziołowe Knorr, doprowadź do wrzenia, dodaj klopsy, gotuj 20 min.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)