



przepisy.pl

Kofta z sosem neapolitańskim



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mielone mięso wołowe - 300 gramów
- mielona jagnięcina - 300 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- mała cebula - 0.5 sztuk
- natka pietruszki - 2 łyżki
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- woda - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj, ręką wyrób masę mięsną.
2. Uformuj z mięsa nieduże wałeczki i nadziewaj je na patyczki do szaszłyków.
3. Ułóż na blasze wyłożonej pergaminem i piecz w 200 °C przez ok. 15 min. Następnie obróć i dopiecz z wierzchu, zwiększając temperaturę w górnym opiekaczu,
4. Sos Spaghetti Napoli Knorr połącz z zimną wodą i zagotuj. Koftę podawaj z ryżem, polaną sosem.

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