



# Kulki po marokańsku

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mięso z indyka - 500 gramów
- jajka - -1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Gorący Kubek Knorr Rosół z kury z makaronem** - 1 sztuka
- fasolka szparagowa - 200 gramów
- zielony groszek (świeży lub mrożony) - 100 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso zmiel a następnie wymieszaj z jajkiem oraz z przyprawami. Z farszu uformuj kuleczki.
2. Do naczynia wlej olej i zimną wodę i dodaj kostkę bulionu drobiowego lub warzywnego Knorr.
3. Wrzuć kuleczki mięsne do warzywnego wywaru i chwile gotuj. Następnie dodaj fasolkę szparagowa i groszek zielony. Dopraw do swojego smaku.
4. Gotuj ok 5 minut i gotowe. Podawaj z ziemniakami lub kaszą.

---

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)