



Makaron z klopsikami

przepisy.pl



Składniki:

- makaron penne lub inny - 300 gramów
- mięso mielone wołowe - 500 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese extra ziołowe Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory z puszki - 400 gramów
- ser mozzarella, starty - 1 sztuka
- parmezan, starty - 3 łyżki
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki



30 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso połącz z serami oraz posiekaną natką pietruszki i wyrób jednolitą masę. Dopraw do smaku.
2. Formuj nieduże kulki i smaż na rozgrzanym oleju.
3. Przygotuj sos: pomidory połącz z fixem Knorr i zagotuj. Dodaj mięsne kulki, zmniejsz ogień i gotuj sos 5 minut.
4. Makaron ugotuj al dente, wyłóż na talerze i polej przygotowanym sosem z mięsnymi kulkami. Udekoruj listkami świeżych ziół.

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