



przepisy.pl

Mięsne klopsiki w pomidorowym sosie z ziołami



Składniki:

- mięso mielone - 500 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory pelatti z puszki - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosku - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki
- świeże zioła

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebulę oraz czosnek posiekaj i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Dodaj pomidory oraz posiekane zioła, sos gotuj kilka minut na wolnym ogniu. Dopraw do smaku.
2. Fix Knorr rozmieszaj z połową szklanki zimnej wody i odstaw na 3 minuty.
3. Mięso przełóż do miski i dokładnie wymieszaj z przygotowanym Fixem. Po tym czasie formuj małe klopsiki.
4. Klopsiki smaź chwilę na rozgrzanej oliwie z każdej strony, zalej pomidorowym sosem i gotuj pod przykryciem 8 minut.

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