



przepisy.pl

Mięsne kulki z jajkiem przepiórczym



 20 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- dowolne mięso wieprzowe - 500 gramów
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- bułka tarta - 3 łyżki
- cebula średniej wielkości - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- mąka pszenna - 3 łyżki
- kapary - 3 łyżki
- jaja przepiórcze - 20 sztuk
- pomidory pelati pokrojone w kostkę - 1 puszka

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

Sposób przygotowania:

1. Jaja przepiórcze ugotuj i obierz, cebulę zetrzyj na tarce, kapary drobno posiekaj.
2. Do mięsa mielonego dodaj jajko, tartą bułkę, posiekane kapary, tartą cebulę i szczyptę mielonego pieprzu czarnego, całość dokładnie wymieszaj.
3. Jaja przepiórcze obtocz powstałym farszem, formując małe pulpety. Mięsne kulki obtocz w mące, obsmaż na patelni.
4. Dodaj pomidory z puszki oraz Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr - nada on potrawie odpowiedniego smaku i konsystencji. Całość duś na wolnym ogniu pod przykryciem 2-3 minuty.

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