



przepisy.pl

Mięsne kulki z niebieskim serem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Mięso wieprzowe mielone - 400 gramów
- ser z niebieską pleśnią - 50 gramów
- orzechy włoskie - 20 gramów
- jogurt naturalny - 200 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 1 łyżka
- olej roślinny - 20 mililitrów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Rozgnieć ser w ręce, uformuj z niego małe kulki i połącz je z kawałkiem włoskiego orzecha.
2. Mięso dopraw przyprawą Knorr i zawiń nim serowe kulki, formując na ich powierzchni większe kule.
3. Kulki obsmaż na patelni oraz podpiecz w piekarniku nastawionym na 180°C przez 10 minut.
4. Kulki ponabijaj na wykałaczki.
5. Przygotuj dip, mieszając majonez i jogurt z zawartością sosu sałatkowego Knorr. Mięsne kulki podawaj zanurzone w dipie serowym.

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