



przepisy.pl

Pieczone kotlety mielone z cukinią



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone z indyka - 250 gramów
- mała cukinia - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- papryka - 1 łyżeczka
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- sól, pieprz - 1 szczypta
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa szlachetna do wieprzowiny Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Cukinię umyj i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Posyp solą i odstaw na ok. 10 minut. Odcisnij nadmiar soków i wrzuć do miski. Dodaj mięso, posiekaną cebulę i jajko. Wymieszaj. Dodaj Fix do kotletów mielonych Knorr, pieprz, zioła prowansalskie, mieloną ostrą paprykę, przyprawę do mięs Knorr oraz czosnek w Mini Kostkach Knorr.
2. Dokładnie wyrób masę. Formuj kotleczki i piecz w 180 stopniach Celsjusza ok. 1 godziny.

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