



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
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[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](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)