



przepisy.pl

Pulpety z mozzarella



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone, np. wołowo- wieprzowe - 500 gramów
- pomidory suszone - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- mini kulki mozzarelli - 1 opakowanie
- pomidory pelati pokrojone w kostkę - 1 puszka
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr** - 1 opakowanie
- chili - 1 sztuka
- mała cebula - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno natkę pietruszki i suszone pomidory. Cebulę i chilli pokrój w drobną kosteczkę.
2. Do mięsa mielonego dodaj połowę opakowania Klopsików w sosie pomidorowym Naturalnie smaczne Knorr, posiekaną natkę pietruszki i suszone pomidory, dokładnie wymieszaj.
3. Kulkę mozzarelli obtocz szczelnie mięsem, formując małe klopsiki.
4. Klopsiki obsmaż delikatnie na rozgrzanej Ramie. Na patelnię dodaj chilli i cebulę, smaź chwilę, dodaj pomidory z puszki, całość dopraw do smaku pozostałą częścią Klopsików w sosie pomidorowym Naturalnie smaczne Knorr. Duś pod przykryciem ok. 5 min.

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