



przepisy.pl

Spaghetti z aromatycznymi klopsikami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 300 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 350 mililitrów
- spaghetti - 300 gramów
- jajko - 1 sztuka
- bułka pszenna - 1 sztuka
- kilka listków świeżej bazylii
- ser żółty - 50 gramów
- parmezan starty - 2 łyżki
- mąka - 2 łyżki
- oliwa - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ser żółty pokrój w drobną kostkę, a bazylię w cienkie paski.
2. Mięso wymieszaj z jajkiem oraz namoczoną i odcisniętą bułką. Dopraw do smaku. Dodaj ser żółty, bazylię i wyrób dokładnie.
3. Z mięsnej masy uformuj niewielkie klopsiki. Oprósz je mąką i obsmaż na rozgrzanej oliwie.
4. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj w rondlu z 350 ml wody i zagotuj. Do sosu włóż ostrożnie mięsne kulki. Gotuj je na małym ogniu 12-15 minut.
5. Makaron ugotuj al dente w osolonej wodzie. Następnie odcedź i wymieszaj z gotowym sosem. Nałóż na talerze, na wierzchu ułóż po kilka klopsików i posyp parmezanem oraz natką.

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