



przepisy.pl

## Wstążki z sosem pomidorowym i klopsikami



foto: Iza Kulińska

60 minut 4 osoby Łatwe

### Składniki:

- udziec z indyka, bez kości i skóry - 500 gramów
- cebula duża biała - 1 sztuka
- mleko - 4 łyżki
- bułka tarta - 3 łyżki
- masło klarowane - 2 łyżki
- pieprz ziółowy - 0.5 łyżeczek
- sól - 0.33 łyżeczek
- suszone oregano - 0.5 łyżeczek
- koncentrat pomidorowy 30% - 2 łyżeczki
- makaron wstążka walcowana - 500 gramów
- ser Dziugas albo inny typu parmezan - 6 łyżek
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 2 łyżeczki
- Sos pomidorowy Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz, pokrój na mniejsze kawałki i zmiel w maszynce do mięsa. Cebulę obierz, zetrzyj na tarce - połowę dodaj do mięsa, resztę na razie odłóż. Do mięsa dodaj też bułkę tartą, sól, pieprz ziółowy, oregano, mleko i przyprawę w płynie, dokładnie wyrób.
2. Zwilżonymi zimną wodą rękami formuj z masy mięsnej nieduże kuleczki - wielkości małych orzechów włoskich. Kładź je na patelnię z rozgrzonym masłem, smaż aż zrumienią się z obu stron. Usmażone przekładaj na talerz.
3. Na tę samą patelnię dodaj pozostałą cebulę i koncentrat pomidorowy, smaż chwilę mieszając. Wlej ok. 1/2 litra wody, wsyp sos pomidorowy Knorr i gotuj 2-3 minuty. Wkrusz mini kostki.
4. Do sosu dodaj klopsiki i duś razem ok. 10 minut. Makaron ugotuj wedle zaleceń producenta, odcedź, przełóż do dużej miski. Polej sosem, wymieszaj. Nakładaj porcje na talerze - do każdej dołóż po kilka klopsików i posyp tartym serem.

---

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)