



przepisy.pl

Zapiekane klopsiki z makaronem



 20 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone np. z indyka - 500 gramów
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr** - 1 opakowanie
- ugotowany makaron penne lub tagliatelle - 400 gramów
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- pomidory koktajlowe - 200 gramów
- kapary - 2 łyżki
- ser żółty np. gruyère - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Połowę opakowania Knorra dodaj do mięsa mielonego, dokładnie wymieszaj. Z mięsa uformuj małe okrągłe pulpeciki.
2. Obsmaż je delikatnie na rozgrzanej oliwie. Pomidorki pokrój na pół, żółty ser zetrzyj na tarce.
3. Na patelnię wlej śmietanę, dodaj kapary i pozostałą część Knorra, całość zagotuj, dodaj makaron i pomidorki.
4. Wszystko razem przełóż do naczynia żaroodpornego, z wierzchu posyp serem, wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na 15 minut.

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