

klopsiki po włosku

Autor: **elle_d**

Przepisów: 5 Ocena: 14



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mięso mielone, 0,5 kg
- cebula, 2 szt
- pomidory w puszcze, 1 op
- koncentrat pomidorowy, 3 łyżeczki
- jajko do mięsa, 1-2 szt
- Bułka tarta
- makaron (ja wybieram kokardki)
- zioła (bazylija, oregano, sól, pieprz, kto co lubi)
- ser żółty

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy mięso na pulpety. Mieszymy mięso, podsmażoną cebulkę, sól pieprz, bułkę tartą. Formujemy pulpety, wlekości mniejwięcej połowy pięści dorosłego.
- 2 Do garnka wlewamy pomidory dodajemy koncentrat doprawiamy. Gotujemy na małym ogniu, aż do rozpadnięcia się pomidorów.
- 3 Do brytwantki wlewamy sos pomidorowy i układamy klopsiki. Wkładamy do piekarnika na jakieś 25-30 min na 180 st. 10 min przed czasem posypujemy startym serkiem i zapiekamy
- 4 Gotujemy makaron zgodnie z przepisem na opakowaniu.
- 5 Nakładamy makaron wykładamy klopsiki i gotowe. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: