KLOPSY I PULPETY

10 NAJLEPSZYCH PRZEPISÓW

przepisy.pl

Pulpety z dorsza

przepisy.pl

20 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] filety z dorsza bez skóry - 500 gramów
- [ ] koperek - 1 pęczek
- [ ] rodzynki - 50 gramów
- [ ] jajko - 1 sztuka
- [ ] kapary - 3 łyżki
- [ ] kajzerka - 2 sztuki
- [ ] kasza manna - 2 łyżki
- [ ] bułka tarta - 2 łyżki
- [ ] śmietana 12% - 100 mililitrów
- [ ] **Knorr Naturalnie Smaczne - Klopsiki w sosie pomidorowym** - 1 opakowanie
- [ ] **Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Koperek, kapary i białą rybę drobno posiekaj, kajzerkę pokrój w kosteczkę, przełóż wszystko do miski.

2. Dodaj rodzynki, dwie łyżki kaszy manny i wbij jajko. Całość odstaw na 10 minut, aby bułka wchłonęła wilgoć. Po tym czasie wymieszaj.

3. Z powstałego farszu uformuj małe okrągłe pulpeciki, obtocz je w bułce tartej i obsmaż na patelni na rozgrzanej margarynie.

4. Do pulpetów dodaj śmietanę, pół szklanki wody i produkt do pulpetów Knorr. Wszystko razem dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem 2-3 minuty. Rybne pulpety podawaj z gotowanymi ziemniakami.

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

Zapiekane klopsiki z makaronem

przepisy.pl

20 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] mięso mielone np. z indyka - 500 gramów
- [ ] **Knorr Naturalnie Smaczne - Klopsiki w sosie pomidorowym** - 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

Sposób przygotowania:

1. Połowę opakowania produktu do pulpetów dodaj do mięsa mielonego, dokładnie wymieszaj. Z mięsa uformuj małe okrągłe pulpeciki.

2. Obsmaż je delikatnie na rozgrzanej oliwie. Pomidorki przekrój na pół, żółty ser zetrzyj na tarce.

3. Na patelnię wlej śmietanę, dodaj kapary i pozostałą część produktu Knorr, 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

Spaghetti z klopsikami

przepisy.pl

20 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] mięso mielone np. z indyka - 500 gramów
- [ ] **Knorr Naturalnie Smaczne - Klopsiki w sosie pomidorowym** - 1 opakowanie
- [ ] makaron spaghetti - 400 gramów
- [ ] Puszka pomidorów pelatti pokrojonych w kostkę - 1 sztuka
- [ ] śmietana 18% - 100 mililitrów
- [ ] oliwa z oliwek - 3 łyżki
- [ ] pomidory koktajlowe - 200 gramów
- [ ] mini kulki mozzarelli - 1 opakowanie
- [ ] zielone oliwki - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. Połowę opakowania produktu do pulpetów dodaj do mięsa mielonego, dokładnie wymieszaj. Z mięsa uformuj małe okrągłe pulpeciki. Obsmaż je delikatnie na rozgrzanej oliwie.

2. Oliwki i pomidorki przekrój na pół.

3. Na patelnię wlej śmietanę, dodaj puszkę pomidorów, całość dopraw do smaku pozostałym produktem Knorr. Wszystko razem dokładnie wymieszaj i zagotuj.

4. Dodaj pomidorki, oliwki, gorący makaron oraz kulki mozzarelli. Wszystko razem dokładnie wymieszaj.

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

Klopsiki z kaszy jaglanej w sosie pomidorowym

przepisy.pl

20 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] kasza jaglana - 300 gramów
- [ ] pomidory suszone - 100 gramów
- [ ] **Knorr Naturalnie Smaczne - Klopsiki w sosie pomidorowym** - 1 opakowanie
- [ ] siemię lniane - 50 gramów
- [ ] pestki dyni - 50 gramów
- [ ] natka pietruszki - 1 pęczek
- [ ] **Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- [ ] pomidory pelati krojone - 1 puszka
- [ ] chili - 1 sztuka
- [ ] mała cebula - 1 sztuka
- [ ] jajko - 1 sztuka
- [ ] bułka tarta - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Kaszę jaglaną ugotuj na miękko, lekko ją rozgotowując. Wystudź. Posiekaj drobno natkę pietruszki i suszone pomidory. Cebulę i chilli pokrój w drobną kosteczkę.

2. Siemię lniane i pestki dyni upraż na patelni.

3. W dużej misce zmieszaj kaszę jaglaną z połową opakowania Klopsików w sosie pomidorowym Knorr, posiekaną natką pietruszki, suszonymi pomidorami, uprażonym wcześniej ziarnem i jednym jajkiem. Całość dokładnie wymieszaj, aby masa lepiej się zakleiła, dodaj kilka łyżek tartej bułki.

4. Z masy uformuj kulki o średnicy mniej więcej 2-3 cm. Pulpety z kaszy ułóż na blasze wyłożonej pergaminem i wstaw do nagrzanego do 200° C piekarnika na 10 minut.

5. W garnku na rozgrzanej Ramie zeszklij chilli i cebulę, dodaj puszkę pomidorów oraz pozostałe opakowanie produktu Knorr. Całość dokładnie wymieszaj i zagotuj. Zarumienione pulpety z kaszy jaglanej ułóż w talerzu i zalej sosem.

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

Klopsiki z kurczaka w sosie paprykowo-pomidorowym

przepisy.pl

20 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] pierś z kurczaka - 2 sztuki
- [ ] cebula - 1 sztuka
- [ ] czerwona papryka - 1 sztuka
- [ ] pestki słonecznika - 100 gramów
- [ ] czosnek ząbek - 2 sztuki
- [ ] jogurt naturalny - 3 łyżki
- [ ] kajzerka - 1 sztuka
- [ ] rodzynki - 100 gramów
- [ ] kolendra - 1 pęczek
- [ ] kostka sera feta - 1 sztuka
- [ ] kapary - 3 łyżki
- [ ] pomidory pelati krojone - 1 słoik
- [ ] **Knorr Naturalnie Smaczne - Klopsiki w sosie pomidorowym** - 1 opakowanie
- [ ] **Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka oraz jogurt włóż do kielicha miksera i zmiksuj razem na gładko.

2. Kajzerkę i ser feta pokrój w drobną kosteczkę, pestki słonecznika upraż na patelni, posiekaj natkę kolendry i czosnek, a paprykę i cebulę pokrój w paseczki.

3. Mus z kurczaka dopraw połową opakowania Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr i dodaj kapary, kolendrę, bułkę, rodzynki, pestki słonecznika i ser feta. Całość dokładnie wymieszaj.

4. Z farszu uformuj pulpety, obsmaż z lewa i prawa na patelni, przełóż na bok.

5. Na tej samej patelni zeszklij cebulę, czosnek i paprykę, całość zalej pomidorami z puszki, dopraw do smaku resztą produktu Knorr. Wszystko razem zagotuj.

6. Do gotującego się sosu dodaj podsmażone wcześniej pulpety. Wszystko razem duś 3-4 minuty pod przykryciem.

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

Szwedzkie klopsiki

przepisy.pl

20 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] mięso mielone wieprzowe - 100 gramów
- [ ] **Knorr Naturalnie Smaczne - Klopsiki w sosie pomidorowym** - 1 opakowanie
- [ ] mięso mielone wołowe - 200 gramów
- [ ] mięso mielone cielęce lub drobiowe - 200 gramów
- [ ] bułka tarta - 0.5 szklanek
- [ ] śmietana 12% - 100 mililitrów
- [ ] koperek - 1 pęczek
- [ ] jajko - 1 sztuka
- [ ] kiszony ogórek - 2 sztuki
- [ ] **Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- [ ] liść laurowy - 2 sztuki
- [ ] ziarna ziela angielskiego - 2 sztuki
- [ ] pieprz czarny kulki - 3 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj koperek, ogórki pokrój w drobną kostkę.

2. Mięsa mielone przełóż do miski, dodaj bułkę tartą, połowę posiekanego koperku, połowę opakowania produktu do pulpetów Knorr, jajko. Wszystko razem dokładnie wymieszaj. Z powstałego farszu uformuj małe pulpety.

3. Mięsne kulki obsmaż na patelni, dodaj pokrojone ogórki, wlej 100ml wody, dodaj przyprawy, gotuj 7-10 minut pod przykryciem.

4. Po tym czasie dodaj śmietanę, koperek i pozostałą zawartość produktu Knorr. Całość dokładnie wymieszaj, gotuj jeszcze minutę.

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

Gotowane pulpety w sosie pomidorowym

przepisy.pl

20 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] mięso mielone np. z indyka - 500 gramów
- [ ] **Knorr Naturalnie Smaczne - Klopsiki w sosie pomidorowym** - 1 opakowanie
- [ ] kajzerka - 1 sztuka
- [ ] jajko - 1 sztuka
- [ ] oliwa z oliwek - 3 łyżki
- [ ] kapary - 2 łyżki
- [ ] pomidory pelati krojone - 1 puszka
- [ ] natka pietruszki - 1 pęczek

Sposób przygotowania:

1. Kajzerkę namocz w wodzie, dokładnie odciśnij, dodaj do mięsa mielonego. Posiekaj natkę pietruszki.

2. Połowę opakowania produktu do pulpetów dodaj do mięsa mielonego, wbij jajko i dokładnie wymieszaj.

3. Z powstałej masy uformuj małe okrągłe pulpeciki. Obsmaż je delikatnie na rozgrzanej oliwie.

4. Na patelnie wlej pomidory z puszki, dodaj kapary i pozostałą część produktu Knorr, całość dokładnie wymieszaj, gotuj pod przykryciem 2 – 3 minuty. Pulpetu podawaj z dowolnym dodatkiem skrobiowym, z wierzchu posyp natką pietruszki

---

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

Pulpeciki w sosie curry

przepisy.pl

20 minut 5 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] mięso mielone drobiowe - 400 gramów
- [ ] bułka tarta - 3 łyżki
- [ ] kmin rzymski - 1 łyżka
- [ ] cebula - 1 sztuka
- [ ] kawałek cynamonu
- [ ] czosnek ząbek - 2 sztuki
- [ ] curry madras - 2 łyżki
- [ ] goździki - 2 sztuki
- [ ] olej rzepakowy - 3 łyżki
- [ ] pomidory - 2 sztuki
- [ ] mleko kokosowe - 1 puszka
- [ ] natka kolendry - 1 pęczek
- [ ] **Knorr Naturalnie Smaczne - Klopsiki w sosie pomidorowym** - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i pomidory pokrój w drobną kostkę, a ząbki czosnku i natkę kolendry posiekaj.

2. W misce zmieszaj mięso mielone z kminem rzymskim, tartą bułką i połową opakowania Klopsików w sosie pomidorowym Knorr. Z powstałego w ten sposób farszu uformuj mięsne kulki.

3. W garnku na rozgrzanym oleju podsmaż cynamon, goździki, przyprawę curry. Smaż przyprawy około 15 sekund, aż zaczną mocno pachnieć, dodaj wtedy czosnek i cebulę i smaż wszystko razem, aż cebula zacznie się rumienić.

4. Dodaj pomidory i smaż wszystko razem przez kolejną minutę, potem dodaj mleko kokosowe i pozostała część produktu Knorr.

5. Do gotującego się sosu powoli dodawaj mięsne kulki, delikatnie mieszając, tak aby się nie rozpadły. Wszystko razem gotuj pod przykryciem jeszcze kilka minut, aż mięso będzie miękkie w środku. Pulpety w sosie curry podawaj z ryżem, posyp je obficie natką kolendry.

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

Klopsiki z tofu

przepisy.pl

30 minut 5 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] tofu naturalne - 300 gramów
- [ ] ugotowane ziemniaki (mogą być z dnia poprzedniego) - 2 sztuki
- [ ] marchewka - 1 sztuka
- [ ] płatki owsiane górskie - 0.5 szklanek
- [ ] czosnek ząbek - 2 sztuki
- [ ] pestki z dyni - 2 łyżki
- [ ] świeży imbir 5 cm
- [ ] mąka pszenna - 2 łyżki
- [ ] mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- [ ] natka kolendry - 1 pęczek
- [ ] strąk ostrej papryki chilli - 1 sztuka
- [ ] sos sojowy - 50 mililitrów
- [ ] olej sezamowy - 1 łyżka
- [ ] mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- [ ] olej roślinny do smażenia - 3 łyżki
- [ ] **Knorr Naturalnie Smaczne - Klopsiki w sosie pomidorowym** - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Płatki owsiane ugotuj do miękkości, a następnie odlej z wody. Wystudź je i przełóż do miski.

2. Ziemniaki i tofu zmiel w maszynce do mielenia, marchew zetrzyj na tarce, połącz z płatkami.

3. Posiekaj ząbki czosnku i kolendrę, chilli pokrój w drobną kosteczkę, imbir obierz i zetrzyj na tarce. Tak przygotowane składniki podziel na dwie części. Pierwszą część dodaj do miski.

4. Do miski dodaj jeszcze ziarno dyni, łyżkę mąki ziemniaczanej i łyżkę mąki pszennej. Wszystko razem wyrób na ścisłe ciasto – jeśli będzie zbyt luźne, dodaj kolejną łyżkę mąki pszennej. Z tak przygotowanego farszu uformuj małe kulki i obtocz je w mące ziemniaczanej.

5. W garnku z szerokim dnem zagotuj szklankę wody razem z sosem sojowym i olejem sezamowym. Do gotującej się wody powoli dodawaj pulpety, uważając, aby się nie rozpadły.

6. Gotuj pulpety na wolnym ogniu przez 30 sekund, a następnie do sosu wsyp Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr i dodaj drugą część przypraw (czosnek, chilli, imbir i kolendrę). Całość gotuj jeszcze minutę. Podawaj z ryżem.

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

Klopsiki na parze z sosem pomidorowym

przepisy.pl

20 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] dowolne mięso mielone - 500 gramów
- [ ] jajko - 2 sztuki
- [ ] **Knorr Naturalnie Smaczne - Klopsiki w sosie pomidorowym** - 1 opakowanie
- [ ] pomidory pelati pokrojone w kostkę - 1 puszka

Sposób przygotowania:

1. Oddziel białka od żółek. Z białek ubij pianę. W garnku z szerokim dnem nastaw 1 litr wody.

2. Połowę opakowania produktu do pulpetów oraz pianę z jajek dodaj do mięsa mielonego i dokładnie, ale delikatnie wymieszaj. Z powstałej masy uformuj małe okrągłe pulpeciki.

3. Pulpeciki ułóż na płaskim sicie, całość umieść na wierzchu gotującego się garnka, który w miarę możliwości przykryj lub zawiń folią aluminiową, tak aby klopsiki mogły ugotować się na parze.

4. Na patelnię wlej pomidory z puszki i dodaj pozostałą część produktu Knorr. Całość dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem 2 minuty. Do gotowego sosu przełóż ugotowane na parze pulpety.

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