

## Klopsy z gulaszem cukiniowo-paprykowym



### KONCZI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### KLOPSY:

mięso mielone	300 g
jajko	1
sól	
pieprz	
czosnek	1 ząbek

#### Bułka tarta klasyczna Prymat

oliwa

gulasz

cukinia 1

cebula 1

papryka czerwona 1

papryka żółta 2

koncentrat pomidorowy 2 łyżeczki

sól

pieprz

Papryka słodka mielona Prymat

Czosnek suszony Prymat

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Kroki postępowania**

- KROK 1 Do miseczki wkładamy mięso mielone, jajko, bułkę oraz przyprawy - wyrabiamy na gładką masę, formujemy małe klopsiki, obtaczamy w bułce tartej i smażymy na złoty kolor.
- KROK 2 Następnie przygotowujemy gulasz: cebulę obieramy i dość grubo kroimy, paprykę i cukinie myjemy i kroimy w większą kostkę. Do garnka wlewamy 2 łyżki oleju - rozgrzewamy i dodajemy cebulę, należy ją zarumienić, podlać delikatnie wodą i dodać warzywa
- KROK 3 Wszystko doprawiamy przyprawami i dusimy około 20 minut, na koniec dodajemy przecier pomidorowy i czosnek. Podajemy na gorąco z pulpecikami.