

## Przepis dnia V: Kulki mięsne zapiekane z ratatouille, odc. 21



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone wołowo-wieprzowe</b>	400 g
<b>pomidory pelati</b>	400 g
<b>bakłażan</b>	1/2 szt.
<b>cukinia</b>	1/2 szt.
<b>papryka czerwona</b>	2 szt.
<b>kapary całe Smak</b>	
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>masło</b>	
<b>olej rzepakowy</b>	
<b>bułka tarta</b>	
<b>przyprawa do mięsa mielonego</b>	
<b>zioła prowansalskie</b>	
<b>tymianek</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1    Paprykę, cukinię i bakłażana kroimy w grubą kostkę. Cebulę kroimy w drobniejszą kostkę

- KROK 2 Mięso mielone doprawiamy przyprawą do mięsa mielonego oraz tymiankiem. Dodajemy przyprawę do wieprzowiny do mięsa, dodajemy skruszony tymianek i zagniatamy je w dłoniach, aby przyprawy dokładnie wymieszały się. Z mięsa formujemy kuleczki i obtaczamy je w bułce tartej.
- KROK 3 Na rozgrzaną patelnię wlewamy olej rzepakowy i przekładamy na nią wszystkie warzywa.
- KROK 4 Po chwili do warzyw na patelni dodajemy kapary oraz pomidory pelati. Całość mieszamy i doprawiamy ziołami prowansalskimi.
- KROK 5 Na drugą patelnię wlewamy olej rzepakowy i po rozgrzaniu i przekładamy na patelnię kulki mięsne.  
Po usmażeniu kulek mięsnych, przekładamy je do naczynia z warzywami. Dodajemy masło i gotujemy około 10-15 minut.  
Gotowe danie możemy posypać startym żółtym serem.