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

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowo-wieprzowe	400 g
pomidory pelati	400 g
bakłażan	1/2 szt.
cukinia	1/2 szt.
papryka czerwona	2 szt.
kapary całe Smak	
cebula	1 szt.
czosnek	1 ząbek
masło	
olej rzepakowy	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
tymianek	

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.