



Klopsiki z mozzarellą

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Co powiesz na taką wersję obiadową?

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miski z mięsem mielonym dodaj sól, pieprz oraz oregano. Wymieszaj. Dodaj jajko. Ponownie wymieszaj.

Krok 2

Uformuj z mięsa kulki wielkości orzechów włoskich. Rozgrzej olej na patelni i smaż klopsiki, aż się zrumienią.

Krok 3

Posiekaj cebulę oraz czosnek. Następnie zeszklij cebulę na osobnej patelni. Do cebuli dodaj czosnek i smaż przez ok. 6 minut.

Krok 4

Rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Przełóż mięso oraz cebulę z czosnkiem do naczynia żaroodpornego. Zalej przecierem pomidorowym. Dodaj krojone pomidory, dopraw cukrem. Dodaj mozzarellę. Piecz przez ok. 20-30 minut.

Krok 5

Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Przełóż makaron i klopsiki w sosie do misek. Możesz udekorować bazylią.

Składniki

- 400 g mielonego indyka
- 300 g ulubionego makaronu
- 1 jajko
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 duża cebula
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki przecieru pomidorowego
- 2 x 400 g puszki krojonych pomidorów
- 2 łyżeczki cukru
- 1 opakowanie mozzarelli tartej Mlekpól
- Opcjonalnie bazylia świeża