



## Zapiekane pulpeciki z mozzarellą

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

W misce umieść mięso. Dopraw przyprawami, dodaj jajko, bułkę tartą oraz sos sojowy. Wymieszaj, by składniki się połączyły. Uformuj pulpety.

### Krok 2

Do garnka wlej pomidory z puszki oraz domową kostkę rosołową. Dodaj czosnek i oliwę z oliwek. Wymieszaj i gotuj przez ok. 10 min.

### Krok 3

Przełóż pulpety do naczynia żaroodpornego, a następnie zalej bulionem pomidorowym. Posyp mozzarellą. Piecz w piekarniku w 200°C przez ok. 20 minut. Podawaj posypane pietruszką wraz z ulubionymi dodatkami.

Smacznego!

## Składniki:

300 g mielonego mięsa z indyka

3 garści tartej mozzarelli Mlekpól

1 łyżeczka ostrej papryki

1 łyżeczka słodkiej papryki

1 łyżeczka ziół prowansalskich

1 ząbek czosnku

1 łyżka oregano

1 jajko

2 łyżki bułki tartej

1 łyżka sosu sojowego

2 łyżki oliwy z oliwek

1 puszka krojonych pomidorów

1 kostka rosołowa domowej roboty

sól

pieprz

natka pietruszki