

Klopsiki z piersi indyka w pomidorowym sosie z ziołami tokańskimi, wiórkami mozarelli i makaronem penne



Autor: **Chillnezka**
Przepisów: **136** Ocena: **2747**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 800 g piersi indyka (może być już zmielona)
- 1 jajo (L)
- 3 łyżki bułki tartej dobrej jakości
- 4 łyżki mąki pszennej
- 1 mała cebula
- 2 puszki pomidorów krojonych
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 30 g mozarelli w wiórkach
- 1 opakowanie makaronu penne z pszenicy durum
- olej rzepakowy
- sól, świeżo zmielony pieprz, harrisa w proszku, mieszanka przypraw "zioła tokańskie", oregano, papryka słodka wędzona
- świeże listki bazylii
- woda

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso zmielić na średnich oczkach, wrzucić do miski, dodać jajko, sól, dość sporą ilość pieprzu i harrisy, bułkę tartą i wyrobić dłonią na jednolitą masę. Zwilżonymi w wodzie dłońmi formować małe kulki mięsne.



- 2 Na teflonowej patelni rozgrzać olej rzepakowy, smażyć klopsiki z obu stron na złoty brązowy kolor (dobrze po odwróceniu docisnąć je delikatnie dłonią, wtedy większa powierzchnia się usmaży). Osączyć na papierowym ręczniku.



- 3 Cebulę obrać, pokroić w średnią kostkę, lekko osolić i zeszklić w rondlu na oliwie z oliwek. Dodać pomidory; niewielką ilością wody wypłukać resztę sosu z puszek i wlać do rondla. Dosypać około 1 łyżki ziół toskańskich, posolić, dodać paprykę i świeżo mielony pieprz i na wolnym ogniu zredukować.
Jeśli sos wyda się mało wyrazisty, doprawić do smaku.
Do ugotowanego sosu włożyć klopsiki, całość zagotować, zdjąć z ognia i zagęścić sos 1 łyżką wiórki mozzarella, wymieszać delikatnie.
W czasie, kiedy sos się redukuje, ugotować w osolonej wodzie makaron według przepisu na opakowaniu, odcedzić.
Nakładać porcję makaronu, na to sos z klopsikami, posypać z wierzchu wiórkami serowymi i dekorować świeżymi listkami bazylii.
Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: