

Klopsiki z makaronem z cukinii

Pyszne klopsiki z lekką wersją makaronu warzywnego

 Czas na High: 2-3H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 4-6H

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2-3 średniej wielkości cukinie, z których można zrobić makaron
- Klopsiki
- 500 g mięsa mielonego
- 1 jajko
- 2 łyżki stołowe mąki migdałowej
- 2 łyżki stołowe przyprawy włoskiej
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- Sos
- 800 g rozgniecionych pomidorów
- 1 ząbek czosnku, mielony
- Sól i pieprz do smaku
-



Wykonanie:

Dodać składniki sosu do wolnowaru. Wymieszać, aby dobrze się połączyły.

Dodać wszystkie składniki do przygotowania klopsików do dużej miski do mieszania. Dobrze wymieszać rękami, aż wszystkie składniki się połączą. Uformować z masy 10-12 klopsików.

Dodaj klopsiki do wolnowaru.

Gotować w trybie HIGH 2-3 godziny lub LOW 4-6.

Dodaj makaron z pociętych cukinii do wolnowaru i gotuj dodatkowo 5-15 minut lub do miękkości.