Najlepsze na świecie pulpeciki

Danie sprawdzi się świetnie, gdy nagle wpadną znajomi na mecz

Czas na High: 3
Czas na Low: 5
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 15

Składniki

- ½ kg mielonej wołowy
- ½ cebula, bardzo drobno pokrojona
- Sól i pieprz do smaku
- ½ łyżeczki czosnku w proszku
- 1 łyżeczka przypraw włoskich
- 2 łyżeczki sosu Worcestershire
- 2 jajka
- ¼ szklanki tarty ser Parmezan
- ½ szklanki bułki tartej
- 2 szklanki Twojego ulubionego sosu makaronowego
-



Wykonanie:

Połącz mięso mielone i wszystkie pozostałe składniki z wyjątkiem sosu w misce i dobrze wymieszaj. Z przyprawionego mięsa uformuj kulki o średnicy 3 cm około 32 klopsików. Umieść klopsiki w misie wolnowaru Crock-Pot DuraCeramic i obsmaż klopsiki, tak by były brązowe ze wszystkich stron. Jeśli nie masz tego modelu, możesz obsmażyć klopsiki na patelni. Wyłącz kuchenkę i odlej nadmiar tłuszczu. Włóż misę do podstawy wolnowaru Crock-Pot®, wlej 2 szklanki swojego ulubionego sosu makaronowego na klopsiki i ostrożnie wymieszaj tak, żeby nie uszkodzić klopsików.Przykryj pokrywką i gotuj na poziomie Low przez 5 godzin lub na poziomie High przez 3 godziny.