

## Frykadelki w sosie koperkowym

**JOANNA137**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone wieprzowe</b>	40 dag
<b>boczek wędzony</b>	8 plastrów
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>olej</b>	5 łyżek
<b>musztarda</b>	1 łyżeczka
<b>mąka pszenna</b>	1 1/2 łyżki
<b>sos koperkowy</b>	- -
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>kajzerka</b>	1 sztuka
<b>przyprawa do potraw</b>	1 łyżeczka
<b>Cebula suszona Prymat</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos koperkowy: po 1 łyżce masła i mąki pszennej, 1 szklanka mleka, 1 łyżeczka soku z cytryny, 2 łyżki koperku suszonego Prymat.

Do mięsa dodać namoczoną i odcisniętą bułkę, jajko, cebulę, przyprawę KUCHARZEK i wymieszać na gładką masę. Z masy formować małe placki, obtaczać je w mące, a następnie owijać każdy w dwa plasterki boczku posmarowanego musztardą. Obsmażyć na mocno rozgrzanym oleju, przełożyć do rondla, podlać rosołem i dusić 20 min. Przygotować sos: z masła i mąki zrobić zasmażkę, rozprowadzić ją mlekiem i stale mieszając doprowadzić do wrzenia. Zdjąć z ognia, dodać sok z cytryny i koperk. Frykadelki podawać z kaszą i sosem koperkowym