

## Klopsiki cieleńce z rodzynkami



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki:

<b>cielęcina mielona</b>	500 gramów
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>świeża natka pietruszki</b>	2 łyżki
<b>rodzynki sułtańskie</b>	50 gramów
<b>migdały siekane</b>	50 gramów

### Sos:

<b>gęsty jogurt naturalny</b>	200 mililitrów
<b>kumin</b>	1 szczypta
<b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b>	1 szczypta
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżka
<b>ząbek czosnku</b>	1 sztuka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę bardzo drobno posiekałem, wymieszałem w misce z mięsem, jajkiem, posiekaną natką pietruszki, rodzynkami oraz migdałami podprażonymi na suchej patelni. Wilgotnymi dłońmi uformowałem małe kulki. Smażyłem na oleju na złoty kolor, osączyłem na ręcznikach papierowych z nadmiaru tłuszczu.

Podawałem na ciepło, razem kaszą gryczaną i sosem.

Sos: jogurt wymieszałem z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, doprawiłem do smaku sokiem z cytryny, pieprzem cayenne i kuminem.