

## Klopsiki w sosie koperkowym



### 2MILUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>łopatka wieprzowa</b>	60 dag
<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>cebula biała</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>natka pietruszki</b>	1/2 pęczka
<b>olej ryżowy</b>	do smażenia
<b>sos</b>	
<b>bulion warzywny</b>	3 szklanki
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżki
<b>smietana 18%</b>	1/2 szklanki
<b>koperek świeży</b>	2 pęczki
<b>sól do smaku</b>	
<b>kajzerka</b>	1 czerstwa
<b>sól morska</b>	do smaku
<b>pieprz czarny mielony</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso zmielić w maszynce razem z namoczoną wcześniej w mleku i odcisniętą kajzerką czosnkiem oraz cebulą. Do zmielonego mięsa wbić jajka, doprawić przyprawą do mięs, solą oraz pieprzem, masę dokładnie wyrobić.

- KROK 2 Formować z mięsa niewielkie kuleczki, obtaczać w mace pszennej a następnie smażyć na oleju ryżowym z obydwu stron na wolnym ogniu aż się zrumienią. Sos: Bulion doprowadzić do wrzenia doprawić do smaku solą i pieprzem, zagęścić mąką pszenną rozprowadzoną niewielką ilością wody. Dodać posiekany koperek zamieszać gotować razem około 3 minuty
- KROK 3 Śmietanę zahartować gorącym bulionem wlać do sosu, zdjąć z ognia wymieszać. Do sosu włożyć klopsiki i podawać z kaszą lub ziemniakami.