

Klopsiki z cukinią



GOSIA1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	500 gram
cukinia	1 mniejsza
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat	
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
jajko	2 małe
tłuszcz do smażenia	
sałata	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielone przekładamy do miski. Dodajemy jajka, bułkę tartą oraz przyprawy: sól, pieprz i przyprawę do wieprzowiny, mieszamy.
- KROK 2 Następnie obieramy cukinię, trzemy na tarce o dużych oczkach i dodajemy do mielonego
- KROK 3 Całość wyrabiamy na jednolitą masę, z której formujemy klopsiki.
- KROK 4 Po czym klopsiki obtaczamy w bułce tartej.
- KROK 5 Smażymy na rozgrzonym tłuszczu na złoty kolor. Klopsiki układamy na talerzu wyłożonym sałatą.