

Klopsiki z papryką i szatwią



WITAMINKAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 g
jaja	1 szt
bułka	1 szt
mleko	200 ml
papryka czerwona	1 szt
szatwia	3 listki
sól	
mąka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiedy w domu są klopsiki wiem że mój 4 latek będzie prosił o dokładkę nawet jeśli przemycę mu warzywa które nie specjalnie lubi;)

na około 20 klopsików

500g mielonej łopatki wieprzowej
jajko
czerstwa bułka pszenna
200ml ciepłego mleka
papryka czerwona
3 świeże listki szalwii
sól i pieprz do smaku
mąka do obtaczania

sos

600ml wody
2 płaskie łyżki mąki
1 łyżka masła

makaron pióra

Bułkę zalewam mlekiem. Paprykę wraz z szalwią rozdrabnam dokładnie. Do mięsa dodaję jajko, odcisniętą bułkę paprykę z szalwią sól i pieprz. Wszystko porządnie wyrabiam na jednolitą masę. Za pomocą łyżki do zupy oddzielam porcje mięsa by z nich formować kule i obtaczać w mące.

Pulpety obsmażam na małej ilości oleju w dwóch partiach. Ściągąm kotlety wlewam wodę z mąką, doprawiam i ciągle mieszając zagotowuję. Po zagotowaniu przekładam wszystkie kotlety do sosu i duszę do 10 minut pod przykryciem. Podaję z makaronem.

Smacznego