

Klopsiki z sosem wg Elfi



ELFICZNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	40 dag
jajko	2
pieprz	
sól	
tymianek	
Bułka tarta klasyczna Prymat	0,5 szklanki
olej	
mleko	1 szklanka
sos w proszku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięsko mielone wkładam do miski. Dodaje jajka, sól, pieprz, tymianek. W osobnej miseczce wlewam zimne mleko i wkładam do niego bułkę (mogą być zamiennie 2 kromki chleba) - jak cała bułka nasiąknie to wyciągam ją i wyciskam i dodaję do mięsa. Całość mieszam ręką. Na koniec dodaję bułkę tartą zwykłą. Zazwyczaj ok pół szklanki lub ciut mniej - chodzi o to aby mięso było zwarte i nie rozpadało się. Następnie formuje dowolne klopsiki i smażę na rozgrzanym oleju - ale tylko aż mięso się lekko podsmaży bo potem dogotuję je w sosie :) W tym przypadku używam gotowego sosu z paczki - myśliwskiego. Robię go wg przepisu na opakowniu - w szerokim garnuszku i gdy jest już ciepły wrzucam do niego kolopsy. Smacznego