

Klopsiki z wołowiny z pieczarkową wkładką



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na klopsy:

mielona wołowina	500 gramów
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
jajko	1 sztuka
pieczarki	3 sztuki
oliwa	5 łyżek
mąka	5 łyżek

Składniki na sos:

koncentrat pomidorowy	1 łyżka
bulion wołowy	2 szklanki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Klopsiki: Małe pieczarki kroimy na ćwiartki i obsmażamy na oliwie. Mięso mielone wołowe łączymy w misce z jajkiem i namoczoną lekko bułką tartą. Dodajemy szczyptę soli i pieprzu, mieszamy. Z mięsa robimy kulki do których do środka wkładamy po ćwiartce obsmażonej pieczarki i obtaczamy w mące. Klopsy obsmażamy na patelni.

Sos: Bulion rozrabiamy z koncentratem pomidorowy i taką mieszanką zalewamy obsmażone na patelni klopsy. Dusimy chwilę razem, doprawiamy do smaku.