

Przepis dnia II, odc. 26. Klopsiki z serem i dipem meksykańskim



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---|-------------------------------|
| mięso mielone wieprzowe | 500 g |
| Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat | 1 opakowanie |
| Musztarda rosyjska Prymat | 1 łyżka |
| ser kozi | 100 g |
| jaja | 2 szt. |
| Bułka tarta klasyczna Prymat | 3-4 łyżki |
| olej rzepakowy | |
| cebula dymka ze szczypiorkiem | 1 pęczek (pokrojona w kostkę) |
| czosnek | 2 ząbki (wyciśnięte) |
| natka pietruszki | 1 łyżka (posiekana) |
| pomidory | 200 g (bez skóry) |
| Party Dip Meksykański | 1 opakowanie |
| pestki słonecznika | 2 łyżki (prażone) |
| oregano | |
| keczup | 5 łyżek |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Party Dip Meksykański wymieszać z 2 łyżkami wody i 5 łyżkami keczupu i odstawić do lodówki.

- KROK 2 Do dużej miski włożyć mięso ,dodać jajka, 3-4 łyżki bułki tartej, przyprawę do mięsa mielonego, posiekaną dymkę wraz ze szczypiorkiem i wyciśnięty czosnek. Całość doprawić do smaku 2 łyżkami musztardy i oregano. Następnie dokładnie wyrobić na jednolitą masę.
- KROK 3 Mięso podzielić na równe porcje i formować z niego małe klopsiki, na których układamy i wciskamy pokrojony w kostkę ser.
- KROK 4 Całość zawinąć formując klopsiki i oprószyć delikatnie bułką tartą. Podsmażyć na złoty kolor, a następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec około 10 - 15 minut w temperaturze 160°C.
- KROK 5 Wyjąć Party dip meksykański z lodówki, dodać pokrojone w kostkę pomidory bez skórki, przemieszać.
- KROK 6 Gotowe klopsiki podawać z Party Dipem Meksykańskim z oregano i pestkami słonecznika.