

klopsiki w sosie koperkowym



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wieprzowina	70 dag
cebula	1 szt
jajko	1 szt
czosnek	2 ząbki
mąka	5 dag
pokrojony koper	2-3 łyżki
śmietana	3/4 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czerstwą bułkę namoczyć w mleku lub wodzie. Mięso, cebulę, czosnek, wyciśniętą bułkę zmielić w maszynce. Dodać jajko, sól, pieprz. Wyrobić masę mięsną i uformować klopsiki. Obtoczyć w mące i podsmażyć ze wszystkich stron na wolnym ogniu. Włożyć do garnka, podlać bulionem i dusić pod przykryciem około 30min. Klopsy wyjąć, sos zagęścić mąką i śmietaną dodać koperek i doprawić.