

Klopsy nadziewane serem



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone mieszcane	0,5 kg
jajko	1 szt
czosnek	2 ząbki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szkl
jogurt naturalny	2 łyżki
ser żółty	15 dag
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone włożyć do miski, dodać jajko, 4 łyżki bułki tartej, przeciśnięty przez praskę czosnek, jogurt, przyprawę, sól i pieprz do smaku. Mięso dokładnie wyrobić. Z masy mięsnej formować placuszki, do środka wkładać po kawałku żółtego sera, dokładnie zlepić i obtoczyć w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor.