

Frykadelki w sosie koperkowym



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięsa mielonego wieprzowego	40 dag
boczkę wędzonego	8 plastrów
jajko	1 szt
suszonej cebuli Prymat	1 łyżka
musztardy	1 łyżka
przyprawy do potraw KUCHAREK	1 łyżka
rosółu wołowego KUCHAREK	1 szklanka
mąki pszennej	1,5 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
masła i mąki pszennej	1 łyżka
mleko	1 szklanka
soku z cytryny	1 łyżeczka
koperku suszonego Prymat	2 łyżki
kajzerka	1 szt
olej	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mięsa dodać namoczoną i odcisniętą bułkę, jajko, cebulę, przyprawę KUCHAREK i wymieszać na gładką masę. Z masy formować małe placki, obtaczać je w mące, a następnie owijać każdy w dwa plasterki boczku posmarowanego musztardą. Obsmażyć na mocno rozgrzanym oleju, przełożyć do rondla, podlać rosółem i dusić 20 min. Przygotować sos: z masła i mąki zrobić zasmażkę, rozprowadzić ją mlekiem i stale mieszając doprowadzić do wrzenia. Zdjąć z ognia, dodać sok z cytryny i koperek. Frykadelki podawać z kaszą i sosem koperkowym.