

Klopsiki nadziewane serem feta podane z salsą pomidorową



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udźca cielęcego	400 g
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
pokrojonej w kostkę dymki wraz ze szczypiorem	3 sztuki
natki pietruszki Prymat	1 łyżka
pomidorów bez skóry	200 g
Bazylia suszona Prymat	1 łyżeczka
pestek słonecznika	1 łyżka
feta	100 g
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	- -
oliwa	- -
schab	200 (karkowy)
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
Sól czosnkowa jodowana Prymat	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, oczyścić, pokroić na mniejsze kawałki i zmielić. Dodać jajko, bułkę tartą, przyprawę do mięsa mielonego, natkę pietruszki oraz uprzednio zeszkloną i wystudzoną dymkę. Całość doprawić do smaku solą i pieprzem, a następnie dokładnie wyrobić na jednolitą masę. Mięso podzielić na równe porcje i formować z niego małe placki, na których należy ułożyć pokrojony w kostkę ser feta. Całość zawinąć formując klopsiki, podsmażyć na złoty kolor, a następnie piec około 15 minut w temperaturze 150°C.

Pomidory zmiksować, dodać 2 dymki wraz ze szczypiorem i pestki słonecznika. Doprawić do smaku bazylią, solą i pieprzem. W tak przygotowanej salsie maczać upieczone kulki mięsne.

