

Nadziewane klopsy



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso z kurczaka	60 dag
mleko	1 szklanka
jajko	1 sztuka
masło	1 łyżka
pieczarki	10 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
sól	- -
Cebula suszona Prymat	3 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
bułka czerstwa	2 sztuki
olej	1/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułki namoczyć w mleku, odcisnąć i zmielić wraz z mięsem. Dodać jajko, stopione masło, pieprz, sól i cebulę. Wyrobić gładką masę. Pieczarki umyć, drobno posiekać i usmażyć na 1 łyżce oleju. Przyprawić pikantnie i ostudzić. Masę mięsną podzielić na 8 części. Każdą część mięsa mocno rozbić, włożyć w środek trochę pieczarkowego farszu i uformować owalne klopsy. Obtoczyć w bułce tartej i smażyć na oleju na rumiano. Podawać z frytkami lub makaronem i surówką.