Klopsiki mięsne



IZABELA29

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowo-wieprzowe	1 kg
marchewka	1 duża
kapusta biała	50 dag
jajko	2
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	200 dag
sos pieczeniowy	3 (z cebulką)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wymieszac z marchewką i białą kapustą startą na tarce o grubych oczkach.Dodac jajka ,bułkę tartą ,natkę pietruszki posiekaną ,doprawic do smaku.Formowac wilgotnymi rękami małe klopsiki i układac na tacce.Odsmażyc na oleju z każdej strony .Można spróbowac czy są dobre po prostu próbujac jeden klopsik.Sos pieczeniowy rozprowadzic w zimnej wodzie i zagotowac .Odsmażone klopsiki wrzucic do gotowego sosu .Podawac do młodych ziemniaczków lub do makaronu np. świederki .