

Klopsiki ziołowe



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mielone mięso	50 dag
jajko	1 szt
mąka pszenna	1/3 szklanki
śmietana 22%	1/2 szklanki
tłuszcz do smażenia	4 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
kajzerka	1 szt
cebula podsmażona	5 dag
Sól ziołowa jodowana Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wymieszać z bułką, cebulą, jajkiem, solą ziołową i pieprzem. Dobrze wyrobić, formować wrzecionowate klopsiki, obtoczyć w mące i obsmażyć. Zalać gorącym bulionem i dusić na małym ogniu pod przykryciem około 20 min, 1 łyżkę mąki wymieszać z 2 łyżkami wody, zaprawić potrawę i zagotować. Zdjąć z ognia i połączyć ze śmietaną, przyprawić sos solą ziołową i papryką. Podgrzać i podawać z kaszą gryczaną lub perłową, bądź ziemniakami i surówką.