

Klopsiki z mięsa mielonego z kukurydzą



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	1/2 kg
jajko	1 szt
mąka ziemniaczana	1 łyżka
mleko	1/2 szkl
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szkl
kukurydza marynowana	1/2 szkl
ogórek kiszony	1 szt
pomidor mały	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
przyprawa Przyprawa do zup Kucharek- w płynie	do smaku
olej do smażenia	
kajzerka	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielone włożyć do miski. Bułkę zamoczyć w mleku, odcisnąć, dodać do mięsa. Następnie dodać jajko, mąkę ziemniaczaną, przeciśnięty przez praskę czosnek, 2 łyżki bułki tartej, sól, pieprz, przyprawę maggi do smaku. Mięso dokładnie wyrobić.
- KROK 2 Z masy mięsnej formować placuszki. Na każdy placek położyć łyżkę kukurydzy, kilka kawałeczków ogórka i pomidora. Dokładnie zawinąć w mięsie, formując owalne klopsiki

- KROK 3 Klopsy obtoczyć w bułce tartej i smażyć ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju
- KROK 4 Klopsy nadziewane kukurydzą podawać z ziemniakami i surówką.