

Klopsiki w sosie koperkowym



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	500 g
cebula	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	100 g
jajko	3 szt
przyprawa uniwersalna	do smaku
słodka śmietana	200 ml
koperek	
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Ziele angielskie całe Prymat	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso i cebulę mielimy, dodajemy jajka i bułkę tartą. Do garnka lub głębokiej patelni wlewamy wodę, dodajemy liść, ziele i wegette i zagotowujemy. W międzyczasie mięso doprawiamy i formujemy kulki, wrzucamy na wrzątek i gotujemy na nie za dużym ogniu około 10 minut. Dodajemy koperek i chwilę gotujemy, zagęszczamy sos śmietaną i ewentualnie doprawiamy do smaku.

Jeżeli sos jest za rzadki możemy zagęścić odrobiną rozrobionej mąki.