

Klopsiki w sosie.....



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	400 g
cebula	1 szt
grzybki mun	6 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	8 łyżek
czosnek	2 ząbki
jajko	2 szt
sól, pieprz	do smaku
pomidor	1 szt
koperek	
natka pietruszki	
sos sojowo grzybowy	2 łyżki
słodka śmietana	100 ml
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso, cebulę i czosnek zmielić.

Pomidora zmiksować.

Grzybki pokruszyć i zalać gorącą wodą.

Do miski wrzucić zmielone mięso, dodać jajka, bułkę tartą i przyprawić solą i pieprzem. Uformować niewielkie kulki.

W garnku zagotować wodę, dodać grzybki, sos sojowo-grzybowy, pomidora, koperek, natkę i wrzucać klopsiki. Gotować 8 minut. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Zagęścić sos śmietaną rozrobioną z mąką. Podawać z makaronem lub jak kto woli.