

klopski w sosie koperkowym



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1
bułka	1
jajko	1
śmietana	1 szklanka
mąka	2 łyżki
koperek	
sól i pieprz do smaku	
sos	2 szklanki
bulion	2 szklanki
pierś z indyka	mielona dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulkę zeszklić na maśle. Do miseczki przełożyć mięso mielone i dodać cebulę, jajko oraz odciśniętą bułkę namoczoną wcześniej w mleku. Całość doprawić do smaku i dokładnie wyrobić. Następnie zagotować bulion. I włożyć do niego klopsy. Gotować ok. 15 minut. wywar z gotowania klopsów wymieszać ze śmietaną, mąką i dużą ilością koperku. (uwielbiam go). Całość podgrzać i doprawić do smaku. dodać klopsy.