

Klopsy



FAUSTYNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	1 kg
cebula	1 szt.
olej	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
bułka	1,5 szt.
jajko	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Pokroić cebulę i zeszklić na odrobinie oleju.
2. Mięso przyprawić, dodać cebulę, jajko i namoczoną wcześniej bułkę.
3. Wszystkie składniki dobrze wymieszać.
4. Uformować klopsy, obtoczyć w tartej bułce, kłaść na gorący tłuszcz. Smażyć na oleju.