

Klopsy wieprzowe



GACOPIERZ23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	50 dkg
jajko	1 sztuka
cebula	1 sztuka
przyprawa uniwersalna Kucharek	do smaku
Czosnek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć i zmielić w maszynce do mięsa. Mięso, jajko, bułka tarta przyprawy wyrobić na jednolitą masę, forować klopsiki. Do gotującej osolonej wody wkładać klopsy po wypłynięciu gotować przez 5 minut. Podawać z sosem np. pieczarkowym zrobionym na bazie wody z gotujących klopsów.