

## Klopsiki z sosem koperkowym



### PRZEJS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	500 g
<b>jajko</b>	1 szt
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>sól i pieprz do smaku</b>	
<b>koperek świeży</b>	1-2 pęczki
<b>śmietana</b>	2 łyżki
<b>mleko</b>	1/2 szklanki
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżki
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1 szt
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	2 ziarenka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone wkładamy do miski. Dodajemy do niego jajko, bułkę tartą, doprawiamy solą i pieprzem. Dokładnie mieszamy, po czym robimy z niego niewielkie kulki. Chwilkę podsmażamy na gorącym tłuszczu.

Do garnka nalewamy taką ilość wody, która pomieści klopsiki. Solimy, dodajemy ziele angielskie, liść laurowy i gotujemy. Do wrzącej wody wkładamy nasze klopsiki. W szklance mieszamy mleko, śmietanę i mąkę tak aby nie było grudek. Wlewamy mieszaninę do garnka i mieszamy ostrożnie, by nie uszkodzić mięsnych kulek. Gdy sos zrobi się gęsty, wrzucamy koperek, ponownie mieszamy. Gotujemy jeszcze chwilę i wyłączamy.

UWAGI: Warto zostawić odrobinę koperku do posypania gotowej potrawy już na talerzu.