Klopsiki z sosem koperkowym

PRZEJS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

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

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone wkładamy do miski. Dodajemy do niego jajko, bułkę tartą, doprawiamy sola 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 chwilkę i wyłączamy.

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