

Przepis dnia II, odc. 26. Klopsiki z serem i dipem meksykańskim



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	500 g
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 opakowanie
Musztarda rosyjska Prymat	1 łyżka
ser kozi	100 g
jaja	2 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	3-4 łyżki
olej rzepakowy	
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 pęczek (pokrojona w kostkę)
czosnek	2 ząbki (wyciśnięte)
natka pietruszki	1 łyżka (posiekana)
pomidory	200 g (bez skóry)
Party Dip Meksykański	1 opakowanie
pestki słonecznika	2 łyżki (prażone)
oregano	
keczup	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Party Dip Meksykański wymieszać z 2 łyżkami wody i 5 łyżkami ketchupu i odstawić do lodówki.

- KROK 2 Do dużej miski włożyć mięso ,dodać jajka, 3-4 łyżki bułki tartej, przyprawę do mięsa mielonego, posiekaną dymkę wraz ze szczypiorkiem i wyciśnięty czosnek. Całość doprawić do smaku 2 łyżkami musztardy i oregano. Następnie dokładnie wyrobić na jednolitą masę.
- KROK 3 Mięso podzielić na równe porcje i formować z niego małe klopsiki, na których układamy i wciskamy pokrojony w kostkę ser.
- KROK 4 Całość zawinąć formując klopsiki i oprószyć delikatnie bułką tartą. Podsmażyć na złoty kolor, a następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec około 10 - 15 minut w temperaturze 160°C.
- KROK 5 Wyjąć Party dip meksykański z lodówki, dodać pokrojone w kostkę pomidory bez skórki, przemieszać.
- KROK 6 Gotowe klopsiki podawać z Party Dipem Meksykańskim z oregano i pestkami słonecznika.