

## Klopsiki z pietruszka



### MOTOREK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| <b>karczek</b>                      | 50 dkg        |
| <b>cebula</b>                       |               |
| <b>czosnek</b>                      | 3 ząbki       |
| <b>jajko</b>                        |               |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | 1 łyżka       |
| <b>natka pietruszki</b>             | 0,5 pęczka    |
| <b>pieprz</b>                       |               |
| <b>Kucharek przyprawa do potraw</b> |               |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | do obtoczenia |
| <b>olej do smażenia</b>             |               |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielimy razem z cebulą i czosnkiem
- KROK 2 Dodajemy jajko i bułkę tartą
- KROK 3 Pietruszkę kroimy
- KROK 4 Doprawiamy do smaku  
Wyrabiamy, aby wszystkie składniki dobrze się połączyły
- KROK 5 Z wyrobionego mięsa formujemy kuleczki
- KROK 6 Obtaczamy w bułce tartej
- KROK 7 Przygotowane klopsiki dajemy na rozgrzany tłuszcz i smażymy z każdej strony

