

Miałone klopsy z pietruszką



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	0,5 kg
jajko	1 szt
cebula	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
mąka	2 łyżki
musztarda	1 łyżka
sól, pieprz, Przyprawa uniwersalna kucharek.	do smaku
pietruszką zieloną krojoną	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	do smażenia
olej	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i doprawić do smaku. Uformować klopsy, obtoczyć w bułce tartej i smażyć na oleju.