

KLOPSY



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wieprzowina	700 g
wołowina bez kości	500 g
bułka czerstwa	250 g
cebula	2 szt
jajko	2 szt
pieprz	
sól	
smalec	
Bułka tarta klasyczna Prymat	70 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, pokroić w kawałki.
Bułkę namoczyć w letniej wodzie i odcisnąć.
Cebulę obrać, pokroić w plastry i usmażyć na tłuszczu.
Mięso, bułkę, cebulę zmielić w maszynce.
Do masy mięsnej dodać jaja, pieprz, sól, dokładnie wymieszać, wyporcjować.

Uformować wałek średniej grubości, obtoczyć w tartej bułce.
Uformować klopsy, przenieść na brytfanny na rozgrzany tłuszcz, oblać tłuszczem i piec w piekarniku polewając powierzchnię mięsa najpierw tłuszczem, a następnie wytwarzającym się sosem.