

Klopski



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

słonina	100 g
pieczarki	100 g
mielone mięso	350 g
Mała puszka pomidorów w zalewie	1
czosnek	3 ząbki
gęsta śmietana	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słoninę i pieczarki przepuścić przez maszynkę. Dodać jajko i mielone mięso. Całość dokładnie wymieszać przyprawiając do smaku oraz dodając gałkę muskatołową. Z powstałej masy formować niewielkie kuleczki. Podsmażyć je na tłuszczu i przełożyć na talerzyk. Na patelnię wyłożyć pomidorki z zalewą i czosnek ponownie doprawić do smaku. dusić kilka minut. do sosu pomidorowego dodać kulki mięsne. Dusić ok. 15 minut. na samym końcu dodać śmietanę.