

## Klopsiki w sosie greckim



**ILONAALBERTOS**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| <b>mięso mielone</b>                | 1/2 kg     |
| <b>jajko</b>                        | 1 sztuka   |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | 2-3 łyżki  |
| <b>cebula</b>                       | 1 sztuka   |
| <b>włoszczyzna</b>                  | 1 pęczek   |
| <b>koncentrat pomidorowy</b>        | 4 łyżeczki |
| <b>masło</b>                        | 2 łyżki    |
| <b>mąka pszenna</b>                 | 1 łyżka    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Włoszczyznę oczyścić, opłukać i zetrzeć na tarce jarzynowej. Cebulę obrać i drobno posiekać. W garnku rozgrzać tłuszcz i poddusić na nim włoszczyznę z cebulą, podlewając odrobiną wody, doprawić do smaku. Mięso mielone wymieszać z jajkiem, bułką tartą i posiekaną cebulką. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Z mięsa formować pulpeciki. Obtaczać je w mące i podsmażać na oliwie. Podsmażone pulpeciki przekładać do sosu warzywnego i razem pogotować przez kilka minut, zaprawić koncentratem pomidorowym.