

klopsiki

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wołowina -

Etapy przyrządzania:

1.



Klopsiki są daniem bardzo lubianym przez dzieci, bo nie trzeba gryźć mięsa, jest też daniem dietetycznym, gdyż mięso gotujemy a nie smażymy.

Przygotowujemy podobnie jak na mielone kotlety – a więc musi być mielone mięso, może być wieprzowo-wołowe, cielęce a nawet indycze.

Zmielone mięso łączymy z całym jajkiem (jedno jajko na $\frac{1}{4}$ kg mięsa), wymoczoną i odcisniętą bułeczką, posiekaną lub suszoną natką pietruszki, solimy, pieprzymy, można dosypać też szczyptę cynamonu.

Wszystkie składniki dokładnie mieszamy ręką i ukręcamy z niego małe kuleczki o średnicy nie większej niż 3 cm.

Wrzucamy na gotujący się wywar z jarzyn – gotujemy nie dłużej niż 10 minut.

Na podstawie wywaru można do klopsików zrobić sos: śmietanowy, musztardowy, chrzanowy … kto co lubi.