

Klopsiki cielęce z rodzynkami



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **955** Ocena: **17982**



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 500g mielonej cielęciny 1 mała cebula,
- 1 jajko
- 2 łyżki natki pietruszki,
- 50 g drobnych rodzynek,
- 50 g migdałów w słupkach
- sól
- pieprz
- olej do smażenia
- masło
- sos : 200 ml gęstego jogurtu
- kumin
- Ppeprz cayenne
- sok z cytryny
- mały ząbek czosnku

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę bardzo drobno posiekałem, wymieszałem w misce z mięsem, jajkiem, posiekaną natką pietruszki, rodzynkami oraz migdałami podprażonymi na suchej patelni. Wilgotnymi dłońmi uformowałem małe kulki. Smażyłem na oleju na złoty kolor, osączyłem na ręcznikach papierowych z nadmiaru tłuszczu. Podawałem na ciepło, razem kaszą gryczaną i sosem.



- 2 Sos: jogurt wymieszałem z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, doprawiłem do smaku sokiem z cytryny, pieprzem cayenne i kuminem.

Twoje notatki do przepisu: