

# Klopsiki w occie

Autor: **asia25**Przepisów: **22** Ocena: **991**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- 0,5 kg mięsa mielonego, 2 cebule, smalec, poł szklanki octu, liście laurowe i ziele angielskie, 0,5 kg mięsa

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso mielone wyrobić jak na mielone, uformować małe kuleczki lekko spłaszczając je. Wrzucić na rozgrzany smalec i smażyć, aż będą miękkie. Zrobić zalewę: do garnka wlać 2 szklanki wody, dodać ziele angielskie i listki laurowe i poł szklanki octu. Cebulę pokroić w piórka lub kostkę, jak to woli. Gotować, aż cebula będzie miękka. Do smaku dać szczyptę cukru. Do słoika włożyć klopsiki i wlać zalewę. Wstawić do lodówki na ok 2 dni. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: