

Klopsiki w sosie pomidorowym z żółtym serem.



Autor: **danutast1**
Przepisów: **85** Ocena: **846**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 500 g mięsa z szynki wieprzowej
- 50 g startego żółtego sera
- 2 średnie cebule
- 1 jajko
- 1 puszka pomidorów (400g)
- 1 i 1/2 szkl. gorącej wody
- 4 łyżki oleju
- 1 kostka rosołku drobiowego
- 1 płaska łyżka suszonej bazyli
- sól, pieprz, chili

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso płuczemy, wycieramy papierowym ręcznikiem i mielimy.



- 2 Do mięsa dodajemy jajko, starty żółty ser, posiekaną cebulę oraz sól, pieprz i szczyptę chili (doprawić wg. uznania). Wyrabiamy na gładką masę.



- 3 Z mięsa formujemy małe klopsiki i obtaczamy w mące.



- 4 Do wysokiego rondla wlewamy olej, dodajemy pokrojoną cebulę i smażymy na złoty kolor.



- 5 Do usmażonej cebuli dodajemy pomidory wraz z zalewą oraz bazylię, całość dusimy na małym ogniu 15. min. W międzyczasie rozpuścić kostkę rosółową w gorącej wodzie. Następnie wlać rosół do pomidorów, doprawić solą i pieprzem (z solą uważać ponieważ rosół już jest słony).

Dusić następne 20 min.



- 6 Po tym czasie wrzucić gotowe klopsiki do sosu i dusić 15-20 min. Podawać ze świeżym pieczywem lub makaronem. Życzę smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: