

Klopsiki w sosie pomidorowym z dodatkiem oliwek



Autor: **palooka**
Przepisów: **48** Ocena: **677**



5-6 os.



60 min



średnie przystępne

Składniki:

- mięso mielone (u mnie łopatka), 500 g
- czerstwa bułka, 1
- jajko, 1
- mleko do namoczenia bułki
- czosnek, 2 ząbki
- cebula, 1
- starty parmezan (może być inny ser), 3-4 łyżki
- oliwa
- bazylija świeża (może być suszona)
- sól i pieprz do smaku
- Sos:
- pomidory pokrojone, puszka
- bulion, szklanka
- przecier pomidory, 1 łyżka
- oliwki czarne wydrylowane, 50 g

Sposób przygotowania:

- 1 Bułkę zalać mlekiem i pozostawić do nasiąknięcia. Dodać mięso, czosnek, cebulkę drobno pokrojoną, bazylię posiekaną. Jeśli nie macie świeżej można użyć suszonej, sól, pieprz, parmezan. Całość dobrze połączyć. Z masy uformować okrągłe klopsiki.

Twoje notatki do przepisu: