

# Klopsiki z wątróbką

Autor: **Rewia**Przepisów: **1166** Ocena: **10032**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 400 g mięsa mielonego wieprzowego
- 150 g wątróbki wieprzowej
- 1 duża cebula
- pół szklanki mleka
- 3 łyżki masła
- 1 bułka kajzerka
- 2 jajka
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżka tartej bułki
- sól i pieprz
- szczypta majeranku
- gałka muskatołowa
- mąka do panierowania
- tłuszcz do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Bułkę moczymy w mleku. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę, dusimy na maśle.
- 2 Do cebuli dodajemy umytą, pokrojoną wątróbkę, podsmażamy 2-3 minuty, całość miksujemy z musztardą i bułką tartą.
- 3 Mięso mielone łączymy z odcisniętą z mleka bułką, jajkami, przyprawiamy solą, pieprzem, majerankiem i tartą gałką muskatołową. Starannie wyrabiamy na gładki farsz.
- 4 Z masy mięsnej formujemy małe placuszki, na każdy nakładamy nieco farszu z wątróbki. Dokładnie sklejemy i formujemy w kulki.
- 5 Każdą kuleczkę panierujemy w mące, smażymy ze wszystkich stron i podajemy z makaronem lub z risotto z warzywami, posypane zieleniną.
- 6 Czas przygotowania 40 minut. Cena porcji około 2,70 zł

Źródło: Rewia

## Twoje notatki do przepisu: