

klopsy w sosie pomidorowym

Autor: **ordynus**

Przepisów: 11 Ocena: 49



3-4 os.



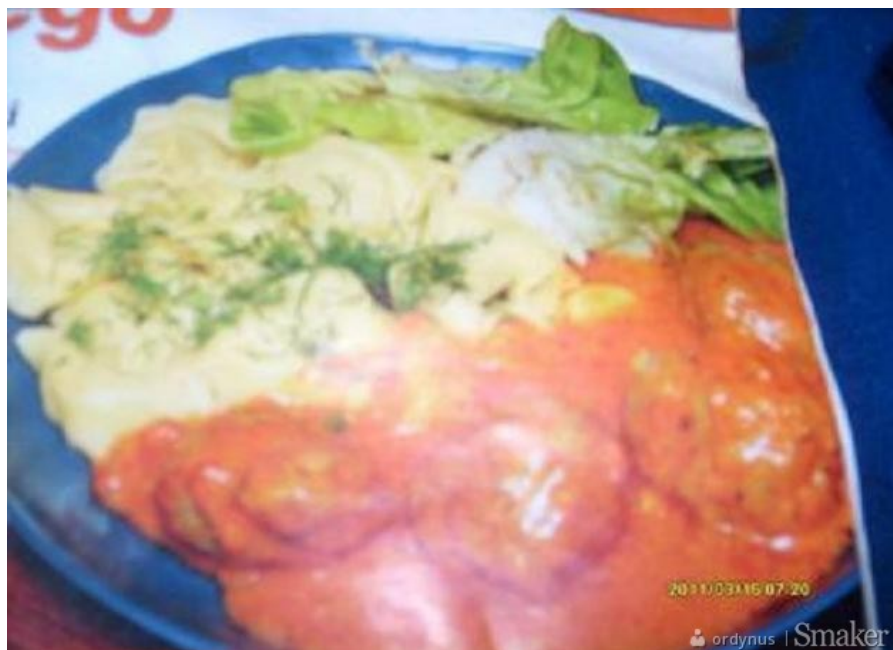
30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mięso mielone, 1/2 kg.
- bułka, 1 sztuka
- cebula, 1 sztuka
- jajko, 1 sztuka
- natka, 2 łyżki
- kasza manna, 2 łyżki
- bulion warzywny, 2 litry
- Śmietana 30%, 100 ml.
- masło, 1 łyżeczka
- mąka, 1 łyżeczka
- pomidory, 1 puszka
- czosnek, 2 ząbki
- olej, do smażenia
- sól, do smaku
- pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Bułkę namocz, odciśnij. Cebulę posiekaj, zeszklij na oleju. Natkę posiekaj. Mięso wymieszaj z jajkiem, bułką, cebulą, natką i kaszą manną. Przypraw solą i pieprzem. Uformuj małe klopsy.
- 2 Wkładaj je do gotującego się bulionu. Ugotuj, wyjmij.
- 3 Mąkę podsmaż na maśle. Wlej pół szklanki bulionu i śmietany, dodaj pomidory z zalewą i posiekany czosnek. Przypraw do smaku, zagotuj. Włóż pulpeciki, delikatnie wymieszaj.

Twoje notatki do przepisu: