

Klopsy w zalewie octowej do wódeczki



Autor: **bartekserwus**
Przepisów: 9 Ocena: 82



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mięso mielone, 1 kg
- ocet 10%, 2 szklanki
- woda, 5 szklanek
- cukier, 2,5 łyżki
- liść laurowy, 8 sztuk
- ziele angielskie, 10 sztuk
- Pieprz zairnisty, 10 sztuk
- cebula (średnia), 6 sztuk
- bułka czerstwa, 1 sztuka
- pieprz
- sól
- Przyprawa w płynie (maggi)
- vegeta
- olej do smażenia mięsa
- czosnek, 5 ząbków

Sposób przygotowania:

- 1 W osobnym naczyniu na spód dajemy trochę zalewy z cebulą i wykładamy część pulpetów, potem znowu cebula z zalewą i pulpety, aż wykorzystamy całość. Czekamy aż ostygnie i zostawiamy na minimum 24 godziny, a najlepiej 48h. Do wódeczki i piwka, na zagrychę jak znalazł :)
- 2 SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: