

# Klopsiki

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

## klopsiki z cielęciny

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 15 PLN

### Potrzebne składniki:

- mielona cielcina - 40 dag
- wytrawne wino - 2 łyżka(i)
- mielona ostra papryka - 0,5 łyżeczka(i)
- mielony imbir - 1 szczypta(y)
- czosnek - 1-2
- posiekana zielenina - 1
- keczup - do smaku
- sól, pieprz - do smaku
- olej - do smażenia

### Przydatne akcesoria:

rondel

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Czosnek zmiażdżyć i drobno posikać.  
Mięso i dodatki wymieszać , doprawić do maku i wyrobić nba jednolitą masę.  
Formować malutkie kuleczki i smażyć w głębokim tłuszczu.  
Dokłanie odsączyć z tłuszczu.

### Jak podawać?

podawać polane sosem pomidorowym z dodatkiem ryżu na sypko