

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 cielęcina - 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