

Klopsiki wołowe z żurawiną



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **5160**



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Mięso mielone wołowe 500 g.
- Jajko 1 szt.
- Sól gruboziarnista
- Pieprz
- Majeranek 3 łyżeczki
- Mąka pszenna 2 łyżki
- Olej rzepakowy 2 łyżki
- Żurawina cała pasteryzowana - tyle ile lubimy
- SOS
- Mąka pszenna 1 łyżka
- Woda

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Wbić jajko i wszystko razem dokładnie wymieszać. Uformować małe klopsiki, a następnie obtoczyć w mące.

Smażyć na mocno rozgrzanym oleju przez ok. 15-20 min, obracając co jakiś czas. Warto zmniejszyć ogień.

Jak ktoś lubi z wytopionego tłuszczu można zrobić sos.

Wyciągamy klopsiki i kładziemy na ręcznik papierowy, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.

Na rozgrzany tłuszcz dodajemy łyżkę maki pszennej, chwilę podsmażamy, a następnie dolewamy wody (ilość wedle uznania), jednocześnie mocno mieszając. W razie potrzeby doprawić.



2 Klopsiki wspaniale komponują się ze słodką żurawiną.

Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: