

Klopsiki z lina w sosie



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **921** Ocena: **18709**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- lin 2 szt po 30 dag
- Cebula , czosnek 1 ząbek
- Jajo kurze
- Bułka tarta o objętości jaja
- Szczypiorek lub koperek
- Pieprz cytrynowy, sól, czosnek suszony, skórka z cytryny, pieprz
- sól i pieprz
- mąka do obtoczenia
- Olej rzepakowy do smażenia
- sos: cebula, czosnek, mąka- 1 łycha, passata 350 ml, sól

Sposób przygotowania:

- 1 Sprawiałam liny. Włożyłam je na 15 minut do lekko gotującej się wody. Mięso obrałam ze skóry, ości i kręgosłupa. Rozdrobniłam je widelcem.



- 2 Dodałam jajo, bułkę, szczypiorek, startą cebulę i czosnek, sól, pieprz, przyprawę pieprz cytrynowy. Wyrobiłam na jednolitą masę.



- 3 Klopsiki uformowałam mokrymi dłońmi i obtoczyłam je w mące.



- 4 Usmażyłam je z jednej strony na rumiano, obróciłam i dodałam posiekaną cebulę.



- 5 Gdy wszystko było rumiane dodałam na tłuszcz mąkę i ją przesmażyłam. Dodałam teraz też czosnek- opcjonalnie.



- 6 Gdy mąka się przesmażyła dodałam odrobinę wody i zrobił się gesty sos, dodałam passatę pomidorową. Pogotowałam, doprawiłam solą i gotowe.



- 7 :D



- 8 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: