

# Klopsiki z niespodzianką



Autor: **Mole3**  
Przepisów: **108** Ocena: **2690**



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- mięso mielone dowolne, 0,5 kg
- brukselka, 12 szt.
- jajko, 1 szt.
- kajzerka, 1 szt.
- Bułka tarta, ile weźmie masa
- Kostki smaku Knorr - cebula, 2 szt.
- pieprz
- mleko, 1/2 szkl.
- zioła prowansalskie, 1 łyżeczka
- pomidor, 3 szt.
- woda, 1 szkl.
- oliwa z oliwek, 4 łyżki
- kostka rosołowa, 1/2 szt.
- mąka, do formowania i obtaczania
- Sól ziolowa, szczypta

## Sposób przygotowania:

- 1 Brukselki oczyścić i obgotować w wodzie z kostką rosołową przez 15 minut.
- 2 Mięso wymieszać z kostkami smaku, pieprzem, jajkiem, bułką namoczoną w mleku. Ewentualnie dodać bułki tartej - masa powinna być gęsta i łatwo się formować.
- 3 Na dłoni posypanej mąką formować placki z masy mięsnej, w środek dawać po jednej brukselce lub pomidorku koktajlowym - zawijać w klopsiki. Z podanej porcji wyszło nam 12 szt.
- 4 Rozgrzać oliwę i przez chwileczkę podsmażyć klopsiki tak, żeby masa ładnie się zamknęła (na lekko złoty kolor). Obsmażone odsączyć na papierowym ręczniku z tłuszczu i ułożyć w naczyniu żaroodpornym.
- 5 Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, zmiksować. Dodać do nich szklanę wody i troszkę soli ziołowej. Tak przygotowany sos wlać do naczynia, nie polewać nim jednak wierzchu klopsików.
- 6 Piec godzinę w temp. 170 stopni, termoobieg. Połowę czasu piec bez przykrycia, by sos mógł odparować.
- 7 Smacznego - podaliśmy z ziemniakami i surówką z kiszanej kapusty (przepis w naszych potrawach).

## Twoje notatki do przepisu: