

# Klopsiki z uśmiechem



Autor: **Erjot**

Przepisów: **690** Ocena: **6236**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- mięso mielone 60 dag
- cebula czerwona 1 szt
- czosnek 2 ząbki
- jajko 1 szt
- bułka tarta 2 łyżki kopiaste
- papryka czerwona 1 szt
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- mielona papryka do smaku
- tłuszcz do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek obieramy, drobno siekamy, przesmażamy na rozgrzanym na patelni tłuszczu i studzimy.

Mięso mielone przekładamy do miseczki, dodajemy jajko, bułkę tartą, czosnek z cebulą i doprawiamy do smaku solą, pieprzem i papryką mieloną. Dokładnie wyrabiamy.

Paprykę myjemy, osuszamy, oczyszczamy z nasion i kroimy na kawałki.

Porcje mięsa mielonego układamy na dłoni, rozklepujemy na płaski placek, układamy kawałek papryki i formujemy klopsa - tak by papryka była w środku /jeśli będzie wystawać będzie się przypalać podczas smażenia/

Na patelni rozgrzewamy tłuszcz i smażymy na nim klopsiki na złoty kolor z wszystkich stron.

Podajemy z ziemniakami i buraczkami lub surówką.



Twoje notatki do przepisu: