

Klopsy w koperkowym sosie



Autor: **Sugarspice**
Przepisów: 25 Ocena: 614

1-2 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 0.5 kg mięsa mielonego wieprzowego
- peczek koperku świeżego
- łyżka bulki tartej
- 2 jajka
- 50 ml śmietanki
- 1 łyżka maki
- 1l bulionu drobiowego
- sol
- pieprz czarny
- pieprz biały
- gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Mieso mielone mieszamy z 1 całym jajkiem, bułka tarta namoczona w odrobinie mleka i łyżka posiekanego koperku. Doprawiamy solą i pieprzem.

W garnku rozrabiamy 1l bulionu i doprowadzamy z lekkiego wrzenia. W reku formujemy klopsy i wkładamy na gotujący bulion. Gotujemy na małym ogniu ok 20 min w zależności o wielkości klopsów.

W szklance rozrabiamy żółtko, makę i śmietankę i wlewamy przez siteczko na gotujący bulion, aby zabielić sos. Kiedy osiągniemy odpowiednią gęstość, gotujemy jeszcze przez chwilę, żeby mąka się przegotowała i na koniec dodajemy resztę posiekanego koperku. Sos doprawiamy wg uznania gałką muszkatołową, białym pieprzem.

Podajemy z puree ziemniaczanym.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: