

Sałatka z klopsikami



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2654 Ocena: 21121



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Mięso mielone wieprzowe ½ kg
- Cebula biała 1 szt.
- Bułka kajzerka 1 szt.
- Jajko 1 szt.
- Musztarda 1 płaska łyżeczka
- Sól i pieprz do smaku
- Papryka mielona słodka do smaku
- Oraz:
- Ser wędzony lub oscypek 10 dag
- Czosnek 2 ząbki
- Natka pietruszki 1 pęczek
- Jogurt naturalny 1 kubek
- Sałata lodowa 1 główka
- Papryka żółta 1 szt.
- Papryka czerwona 1 szt.
- Ogórek szklarniowy 1 szt.
- Cebula biała sałatkowa 1 szt.

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Bułkę namoczyć, dobrze odcisnąć, wymieszać z mięsem, startą cebulą, jajkiem, musztardą i przyprawami do smaku. Z przygotowanej masy formować małe klopsiki i ugotować w osolonej wodzie.

Dip:

Ser zetrzeć, wymieszać z jogurtem, roztartym z solą czosnkiem, drobno posiekaną natką pietruszki i dokładnie wymieszać. Paprykę oczyścić i pokroić w cienkie paski, wymieszać z pokrojoną cebulą sałatkową, obranym startym ogórkiem. Następnie z porwaną sałatą lodową, ułożyć na półmisku, na wierzch położyć klopsiki i polać przygotowanym dipem i podawać

Twoje notatki do przepisu: