

Sos pomidorowy z mięsnymi klopsikami



Autor: **iwonasz**
Przepisów: **28** Ocena: **1373**

3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mięso wołowe chude mielone, ok.1/2 kg
- cebula posiekana drobno, 1 średna
- Bułka tarta, ok.4 łyżek
- starty parmezan(może być zwykły ser żółty), 100g
- Jaja, 2 szt
- sól, pieprz, bazylija suszona
- Sos:
 - cebula posiekana, 2 szt
 - czosnek posiekany, 2 ząbki
 - pomidory z puszki, 2x320g
 - przecier pomidorowy karton, 350g
 - kieliszek czerwonego wina(nie konieczne)
 - oliwa lub olej, kilka łyżek
 - pietruszka zielona

Sposób przygotowania:

- 1 Do mięsa dodać pozostałe składniki dobrze wyrobić ,uformować kulki wielkości orzecha włoskiego.
- 2 Przygotować sos.Zesklić cebulę,dodać czosnek,przyprawy pomidory i przecier dusić ok.25 minut.
- 3 Wrzucić do sosu surowe kulki mięsne i dusić następnie ok 20-25 min.na koniec posypać pietruszką podawać z dowolnym makaronem posypane startym serem

Twoje notatki do przepisu: