



przepisy.pl

Frykadele w sosie miodowo musztardowym



 20 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- dowolne mięso wieprzowe - 500 gramów
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 3 łyżki
- musztarda - 3 łyżki
- miód - 3 łyżki
- woda - 3 łyżki
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr** - 1 opakowanie
- koperek - 1 pęczek
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Do mięsa mielonego dodaj Klopsiki w sosie pomidorowym Naturalnie smaczne Knorr, jajko i tartą bułkę, całość dokładnie wymieszaj.
2. Z mięsa uformuj małe okrągłe pulpeciki. Obsmaż je delikatnie na rozgrzanej margarynie.
3. Na tę samą patelnię dodaj miód, musztardę i odrobinę wody. Całość gotuj 7-10 minut pod przykryciem. Tuż przed podaniem do sosu dodaj koperek i wymieszaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl