



przepisy.pl

Gotowane klopsy w sosie grzybowym



Składniki:

- mielona wieprzowina - 600 gramów
- jajko - 1 sztuka
- czosnek - ząbki - 1 sztuka
- majeranek - 1 łyżeczka
- sól - 0.5 łyżeczek
- grubo mielony pieprz - 0.5 łyżeczek
- kolendra mielona - 1 szczypta
- ryż biały długoziarnisty - 300 gramów
- słodka śmietanka 30% - 4 łyżki
- bułka tarta - 3 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- Sos grzybowy Knorr** - 1 sztuka
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso łączymy z jajkiem, startym czosnkiem, majerankiem, kosteczką cebulową, solą, pieprzem i kolendrą. Mieszymy ręką. Jeśli masa będzie za rzadka, dodajemy więcej bułki.
2. Z mięsa formujemy klopsiki (troszkę większe niż orzechy włoskie).
3. Do gotującej się wody (700 ml) dodajemy Bulion na włośczyźnie Knorr i kiedy się rozpuści, wrzucamy też klopsiki. Gotujemy je około 15 minut.
4. W czasie kiedy gotują się klopsy gotujemy ryż i przygotowujemy sos zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
5. Ugotowane klopsy dodajemy do sosu i gotujemy jeszcze 2-3 minuty.
6. Klopsiki serwujemy na ryżu, polewamy odrobiną sosu i łyżką słodkiej śmietanki. Można też posypać natką pietruszki.

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