



przepisy.pl

## Klopsiki musztardowe ze speatzlami



### Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 700 gramów
- cebula - 3 sztuki
- musztarda z papryką wędzoną - 4 łyżki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- bułka tarta - 4 łyżki
- mleko - 0.5 szklanek
- masło klarowane - 3 łyżki
- Bulion cielęcy Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- czarny pieprz mielony - 1 szczypta

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

 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Do mięsa dodaj bułkę tartą i mleko, wymieszaj. Cebule obierz, posiekaj drobno - mniej więcej 1/3 dodaj do mięsa, resztę na razie odłóż. Mięso dopraw do smaku solą i pieprzem, dodaj też 1 łyżkę musztardy z papryką i całość dokładnie wyrób.
2. Mokrymi rękami formuj nieduże klopsiki, obtocz je w mące. Rozgrzej na patelni masło, obsmaż klopsiki żeby były rumiane. Dodaj resztę cebuli, podsmaż razem. Wlej bulion cielęcy rozpuszczony w 1 szkl. wody. Dodaj też 3 łyżki musztardy i duś całość ok. 30 minut. Podawaj z kluskami typu speatzle i surówką z ogórka.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)