



Klopsiki śledziowe

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- żółtka - 2 sztuki
- masło - 2 łyżki
- filety śledziowe solone - 500 gramów
- ziemniak ugotowany - 1 sztuka
- mięso ugotowane - 250 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Śledzie, mięso i ziemniaka przepuść przez maszynkę.
2. Cebulę posiekaj i podsmaż na maśle*.
3. Dodaj ją wraz z żółtkami do masy śledziowo-mięsnej. Przypraw.
4. Z tak przygotowanej masy uformuj klopsiki i usmaż je na maśle*. *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

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