



przepisy.pl

Klopsiki w zalewie octowej

 30 minut  10 osób  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- olej
- pieprz
- pieczarki - 1 kilogram
- jajko - 1 sztuka
- sól
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- mięso mielone - 200 gramów
- tymianek suszony
- tarta bułka - 4 łyżki
- majeranek suszony

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój pieczarki i cebulę, a następnie zmiel z mięsem.
2. Dodaj jajka, bułkę, majeranek, tymianek, czosnek, sól i pieprz.
3. Następnie uformuj z masy małe klopsiki i usmaż na głębokim oleju.
4. Zalej zalewą octową i pozostaw na 2 dni.

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