



przepisy.pl

## Klopsiki wieprzowe w sosie z pomidorami



90 minut 4 osoby Łatwe

### Składniki:

- łopatka wieprzowa bez kości - 500 gramów
- cebula biała - 2 sztuki
- bułeczka kajzerka, sucha - 1 sztuka
- mleko - 0.5 szklanek
- pieprz ziołowy - 1 łyżeczka
- sól - 0.5 łyżeczek
- suszone oregano - 1 łyżeczka
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- olej roślinny - 3 łyżki
- mała ostra papryczka - 0.5 sztuk
- świeże pomidory - 6 sztuk
- pomidory suszone, mielone - 1 łyżka
- Bulion cielęcy Knorr** - 2 sztuki
- cukier - 1 szczypta
- papryka słodka mielona - 2 szczypty
- papryka ostra mielona - 2 szczypty

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

### Sposób przygotowania:

1. Suchą bułkę pokrusz i zalej mlekiem, zostaw aż je wchłonie. Mięso umyj, osusz i pokrój na mniejsze kawałki - zmiel razem z bułką w maszynce do mleka.
2. Cebule i czosnek obierz, posiekaj. Papryczkę oczyść z pestek, posiekaj. Pomidory sparz, obierz ze skórki, pokrój w kostkę.
3. Do zmielonego mięsa z bułką dodaj pieprz ziołowy, sól i oregano oraz połowę posiekanej cebuli - wyrób masę. Mokrymi rękami uformuj nieduże klopsiki i obtocz ja w mące. Obsmaż na mocno rozgrzanym oleju - przełóż do rondla.
4. Na tę samą patelnię dodaj resztę cebuli, papryczkę i czosnek, zeszklij. Wlej bulion z kostek cielęcych rozpuszczonych w ok. 300 ml wody - zagotuj i całość przelej do rondla z klopsikami. Duś 15 minut na małym ogniu.
5. Następnie dodaj posiekane pomidory, pomidory suszone i dopraw odrobiną cukru i papryki mielonej. Duś jeszcze ok. 20 - 30 minut. Podawaj z kluseczkami kładzionymi albo ryżem.

---

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)