



# Klopsy po bałkańsku

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mielona jagnięcina - 600 gramów
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 2 łyżeczki
- krojone pomidory z puszki - 2 opakowania
- czerstwa bułka - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- Oregano z Turcji Knorr** - 2 łyżki
- bułka tarta - 0.5 szklanek
- oliwa - 50 mililitrów
- mleko - 100 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Bułkę zalej mlekiem, a gdy namięknie, starannie odcisnij.
2. Mięso włóż do miski, dodaj cebulę utartą na tarce o grubych oczkach, przeciśnięty przez praskę czosnek, bułkę, jajko, przyprawę gyros Knorr i wyrób masę mięsną.
3. Uformuj klopsy, obtocz w bułce tartej i ułóż na desce.
4. Na patelni rozgrzej oliwę i usmaż klopsiki z obu stron.
5. W rondelku rozgrzej oliwę i dodaj pomidory z puszki, pół szklanki wody, oregano i świeżo mielony pieprz. Następnie dodaj klopsy i duś kolejne 10 minut.

---

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)