



przepisy.pl

Klopsy w sosie borowikowym



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mielona wieprzowina - 600 gramów
- Menu ze Smakiem Sos borowikowy Knorr** - 2 opakowania
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- bułka czerstwa - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- Oregano z Turcji Knorr** - 2 łyżki
- bułka tarta - 0.5 szklanek
- oliwa - 3 łyżki
- woda - 800 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 odciśnij.
2. Mięso włóż do miski, dodaj cebulę startą na tarce o grubych oczkach, bułkę, jajko i wyrób masę mięsną. Uformuj klopsy, obtocz w bułce tartej i ułóż na desce.
3. Na patelni rozgrzej oliwę, wrzuc pokrojone ząbki czosnku. Wyjmij czosnek i usmaż klopsiki z obu stron.
4. Połącz Sos borowikowy Knorr z wodą i doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Klopsy włóż do sosu, duś ok. 20 minut.

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