



przepisy.pl

Klopsy w sosie koperkowym



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mielone mięso wieprzowe - 500 gramów
- śmietana 18% - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 2 łyżki
- mąka - 4 łyżki
- mleko - 0.5 szklanek
- świeży koperek - 0.5 pęczków
- woda - 1 litr
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Do miski włóż zmielone mięso wieprzowe, wbij jajko, dodaj tartą bułkę. Dokładnie wymieszaj i uformuj niewielkie kulki. Każdą kulkę obtaczaj w mące.
2. Do garnka wlej wodę, dodaj rosół z indyka z warzywami, a gdy woda się zagotuje, włóż pulpety. Gotuj 25 minut. Koperek drobno posiekaj.
3. W szklance wymieszaj mąkę, śmietanę i mleko tak, aby nie było grudek. Powoli wlewaj zawartość szklanki do garnka, ciągle mieszając, po chwili dodaj koperek. Całość ponownie zagotuj. Podawaj z ryżem.

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