



# Klopsy z cielęciny

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mielona cielęcina - 500 gramów
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr** - 3 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- bułka tarta - 50 gramów
- jajko - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- koperek - 1 pęczek
- mąka - 50 gramów
- śmietana 30% - 100 mililitrów
- cytryna - 0.5 sztuk
- woda - 1 litr

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

## Sposób przygotowania:

1. Do mielonego mięsa dodaj cebulę drobno pokrojoną, jajko, bułkę oraz posiekaną natkę, masę wyrób.
2. Łyżeczką nabieraj małe porcje mięsa, obtaczaj w mące i formuj kulki.
3. Na gotującą się wodę wrzuć klopsy i gotuj ok. 15 min.
4. Do pozostałego wywaru wsyp pozostały koperek i zagotuj.
5. Do sosu dodaj śmietanę i zagęść zasmażką błyskawiczną jasną Knorr, dopraw sokiem z cytryny, całość zagotuj. Podawaj z 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)