



przepisy.pl

Klopsy z pieczarkami w sosie musztardowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone z indyka - 500 gramów
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr** - 2 łyżki
- musztarda miodowa - 3 łyżki
- musztarda francuska - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 200 gramów
- serek homogenizowany - 4 łyżki
- woda - 1 litr
- masło - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę drobno pokrój i wymieszaj z mięsem mielonym, dopraw Naturalną przyprawą do mięs Knorr, uformuj klopsy.
2. Pieczarki pokrój na ćwiartki i podsmaż w garnku na maśle, aż się zrumienią.
3. Wlej wodę do garnka. Gdy zacznie się gotować, włóż klopsy, duś pod przykryciem 10 minut.
4. W misce wymieszaj serek i musztardę, hartuj wodą z klopsów, a następnie całość wlej do garnka, cały czas mieszając. Dodaj zasmażkę jasną Knorr i gotuj jeszcze ok. 4 minut.

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