



przepisy.pl

Klopsy z Zwickau w sosie śmietanowym

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- olej
- pieprz
- śmietana - 100 mililitrów
- bułka tarta - 0.5 szklanek
- sól
- gałka muskatołowa
- jajka - 3 sztuki
- szczypiorek - 1 pęczek
- mielona wołowina - 250 gramów
- mielona cielęcina - 250 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Gotuj ziemniaki w osolonej wodzie by zrobiły się miękkie (około 30 minut).
2. Wymieszaj mięso z jajkami doprawiając solą i pieprzem. Uformuj klopsy.
3. Następnie obtocz w bułce tartej i smaż na gorącym oleju z każdej strony przez 5 minut.
4. Wymieszaj tłuszcz ze smażenia ze śmietaną. Dodaj soli, pieprzu i gałki muskatołowej wedle uznania.
5. Klopsy polej sosem i posyp szczypiorem i podawaj z ziemniakami.

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