




 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mielona wołowina - 200 gramów
- mielona wieprzowina - 200 gramów
- jaja - 1 sztuka
- kwaśna śmietana - 1 szklanka
- cebula - 1 sztuka
- bułka tarta - 1 szklanka
- ugotowane ziemniaki - 2 sztuki
- pieprz - 1 sztuka
- sos: - 1 sztuka
- śmietana - 1 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- bulion wołowy - 1 szklanka
- sos sojowy - 1 łyżeczka
- mąka - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę drobno siekamy i podsmażamy na patelni na łyżce masła. Ugotowane wcześniej i przestudzone ziemniaki dokładnie ugniatamy lub przeciskamy przez praskę. Łączymy z oboma rodzajami mięsa, jajkiem, śmietaną, wodą i bułką tartą. Doprawiamy pieprzem i dobrze wyrabiamy
2. Z masy formujemy nieduże, okrągłe klopsiki, które układamy na oprószonej mąką stolnicy. Kiedy wszystkie są gotowe, rozpuszczamy na patelni resztę masła, wkładamy klopsiki i smażymy na rumiano ze wszystkich stron
3. W międzyczasie robimy sos. W rondelku roztopiamy masło. Rozprowadzamy w nim mąkę i stale mieszając doprowadzamy do wrzenia. Dolewamy bulion wołowy i śmietankę z mlekiem a następnie podgrzewamy aż wyraźnie zgęstnieje. Doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem. gotowym sosem polewamy usmażone klopsiki Podajemy z borówkami lub żurawiną.