



Mięsne klopsy

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mielona cielęcina - 500 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- mąka - 30 gramów
- natka pietruszki - 1 unit
- ser żółty cheddar - 50 unit
- oliwa - 50 unit

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr wymieszaj ze 100 ml zimnej wody, odstaw na 3 minuty.
2. Natkę posiekaj drobno, ser zetrzyj na tarce. Mielone mięso wymieszaj z Fixem, natką i serem.
3. Z masy formuj małe klopsy, obtaczaj w mące.
4. Smaż na rozgrzanej oliwie. Podawaj z ryżem i sałatą.

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