



Szwedzkie klopsiki

przepisy.pl



 20 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 100 gramów
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr** - 1 opakowanie
- mięso mielone wołowe - 200 gramów
- mięso mielone cielęce lub drobiowe - 200 gramów
- bułka tarta - 0.5 szklanek
- śmietana 12% - 100 mililitrów
- koperek - 1 pęczek
- jajko - 1 sztuka
- kiszony ogórek - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- ziarna ziela angielskiego - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj koperek, ogórki pokrój w drobną kostkę.
2. Mięsa mielone przełóż do miski. Dodaj bułkę tartą, połowę posiekanego koperku, jajko oraz połowę opakowania Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr. Wszystko razem dokładnie wymieszaj. Z powstałego farszu uformuj małe pulpety.
3. Mięsne kulki obsmaż na patelni na rozgrzanej Ramie, dodaj pokrojone ogórki, wlej 100 ml wody oraz przyprawy. Gotuj 7-10 minut pod przykryciem.
4. Po tym czasie dodaj śmietanę, koperek i pozostałą zawartość opakowania Knorr. Całość dokładnie wymieszaj, gotuj jeszcze minutę.

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