



przepisy.pl

## Szwedzkie klopsiki z sosem borówkowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso wołowo-wieprzowe - 500 gramów
- kajzerka - 2 sztuki
- mleko - 100 mililitrów
- koperek - 1 pęczek
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- ziarna kolendry - 1 szczypta
- dżem z borówek lub żurawiny - 1 puszka

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

### Sposób przygotowania:

1. Bułkę zalej mlekiem i poczekaj aż nasiąknie. Następnie odciśnij, połącz z surowym jajkiem, mięsem, posiekanym koperkiem i pomieszaj z przyprawą Knorr - nada ona potrawie odpowiedniego smaku i poprawi konsystencję pulpecików. Po doprowadzeniu mięsa podziel je na małe porcje i uformuj z niego dwu centymetrowej wielkości kulki.
2. Mięsne kulki oprószyć mąką pszenną i obsmażyć na rozgrzanym oleju, smażyć aż uzyskają ciemnobrązową barwę.
3. Pulpeciki podlej szklanką wody, do sosu dodaj przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, gałkę muskatołową i ziarna kolendry, całość gotuj około 4-5 minut aż sos zgęstnieje i przybierze ciemno-brązową barwę. Gotowe pulpeciki podawaj z ziemniakami z piekarnika, polane sosem z gotowania oraz z dżemem borówkowym lub żurawinowym.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)