



Klopsiki mięsne

Popularne skandynawskie danie

Składniki na 2–4 porcje Czas przygotowania: 15 minut Czas gotowania: 30 minut

- 250 g cielęciny
- 250 g wieprzowiny
- 1 cebula
- 200 ml mleka
- 2 łyżki stołowe mąki lub 100 g bułki tartej
- 1 jajko
- sól i pieprz do smaku

- 1 Cielęcinę i wieprzowinę przepuść 4–5 razy przez maszynkę do mielenia mięsa.
- 2 Do mięsa dodaj mąkę lub tartą bułkę, mleko, jajka, cebulę, sól i pieprz. Wszystko dokładnie wymieszaj.
- 3 Wilgotnymi dłońmi uformuj mięso w okrągłe klopsiki.
- 4 Na dużej patelni lub patelni o nieprzywierającej powierzchni rozpuść masło. Smaż klopsiki na małym lub średnim ogniu, aż staną się brązowe.
- 5 Podawaj z ziemniakami i warzywami.



miska do mieszania składników



duża patelnia

LUB



30-centymetrowa patelnia o nieprzywierającej powierzchni

