Klopsy z kapustą pekińską

Kuchnia: polska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 5 osób
Koszty przyrządzenia: 15
Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- mięso mielone - 400 g
- kapusta pekińska - 200 g
- jajko - 2 szt.
- kasza manna - 1 szklanka
- cebula - 1 szt.
- czosnek
- przyprawa do mielonego mięsa
- przyprawa do gyrosa
- sól
- pieprz
- olej
- koncentrat pomidorowy - mały słoik
- śmietana - 1/2 szklanki
- kostka rosołowa - 1 szt.
- woda - 3 szklanki
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Klopsy: Kapustę poszatkować, dodać do mięsa razem z pozostałymi składnikami, wyrobić masę mięsną. Następnie uformować kulki i usmażyć je na rozgrzanym oleju.
Sos: Połączyć wszystkie składniki, dokładnie wymieszać i zagotować.
Usmażone klopsy przełożyć do naczynia żaroodpornego, zalać sosem i piec ok. 30-40 minut.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!