Klopsy w sosie koperkowym

Wafelek2601

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 40 dag
- jajko - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- cebula - 1 i 1/2 szt.
- sól i pieprz - do smaku
- wywar warzywny - 300 ml
- koper - 2 pęk
- śmietana - 2 łyżka
- mąka - 1 łyżka
- bułka tarta - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do mięsa mielonego dodać posiekaną połówkę cebuli i czosnek oraz jajko i 3 łyżki bułki tartej. Dodać do smaku sól i pieprz czarny mielony i wyrobić jednolitą masę.

KROK 2: Z powstałej masy uformować kuleczki, obtoczyć w bułce tartej. Smażyć z każdej strony na mocno rozgrzanym oleju. Cebulę posiekać i podsmażyć na łyżce oleju. Wywar warzywny zagotować, dodać posiekany koperek i cebulę. Gotować razem 5 minut. Śmietanę wymieszać z mąką, a potem z 1/4 szklanki wywaru. Wlać do sosu. Przyprawić solą i pieprzem mielonym. Zagotować. Do sosu włożyć klopsy, podgrzać. Podawać z ziemniakami i surówką.