




Klopsiki z śliwką

 Joanna17

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 9 porcji

Składniki:

szynka wieprzowa - 700 g
suszone śliwki - 200 g
bułka pszenna - 0.5 szt.
czosnek - 2 szt.
jajko - 1 szt.

sól - - do smaku
pieprz - - do smaku
papryka słodka mielona - - trochę
jogurt - 5 łyżka
ryż - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mielimy mięso, następnie moczymy bułkę w mleku. Przeciskamy czosnek przez praszkę i dodajemy do mięsa wraz z jajem. Doprawiamy solą, pieprzem, słodką papryką. Mięso wyrabiamy.

KROK 2: Śliwki przelewamy wrzątkiem. Formujemy klopsy obtaczając śliwkę mięsem.

KROK 3: Gotowe klopsiki wrzucamy na gotującą się wodę (do wody poprzednio dodajemy łyżeczkę soli), następnie gotujemy przez 3-5 minuty i wyciągamy na talerz.

KROK 4: Ryż wsypujemy do garnka, wypłukujemy kilka razy i zalewamy połową litra wody (z solą), gotujemy przez 10-15 minut.

KROK 5: Ząbek czosnku przeciskamy, dodajemy jogurt, dodajemy sól pieprz i mieszamy, podajemy z tak przygotowanym sosem i ryżem.