

---

# Klopsiki z manny w sosie pomidorowym

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1253 razy.

25 dag porów,  
3 łyżki tłuszczu,  
30 dag kaszy manny,  
3 jaja,  
10 dag tartej bułki,  
pieprz,  
ząbek czosnku,  
majeranek,  
cukier,  
sól,  
2 szklanki sosu pomidorowego

Pory oczyścić , pokrajać i udusić w wodzie z dodatkiem tłuszczu (ok. 2 szklanki). Gdy miękkie - zasypać kaszą manną; postawić na rozgrzanej płycie, aż utworzy się masa. Ostudzoną masę zemleć w maszynce, wbić jaja, dodać tartą bułkę i przyprawy. Dokładnie wyrobić , uformować owalne pulpety, zrumienić je lekko na tłuszczu i chwilę poddusić w sosie pomidorowym. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD