



Czosnkowe klopsy mielone z kurczaka z natką pietruszki

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne, delikatne klopsy z mięsa mielonego, których smak idealnie podkreśla spora ilość czosnku i natki pietruszki. Idealnie sprawdzą się na obiad dla rodziny.

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Natkę pietruszki drobno siekamy. Czosnek obieramy i przepuszczamy przez praskę. W misce umieść bułkę. Dodaj mleka. Odstaw do namoczenia na około 10 - 15 minut.

Krok 2

Drobiowe mięso mielone połącz z przyprawami oraz namoczoną bułką. Dodaj jajko, czosnek i natkę pietruszki, a następnie całość wymieszaj.

Krok 3

Formujemy kotleciki, obtaczamy w bułce tartej i smażymy z obu stron, aż się ładnie zarumienią.

Składniki

- 500 g mięsa mielonego drobiowego
- 6 ząbków czosnku
- 1 duża natka pietruszki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 jajko
- 1 szklanka bułki tartej
- 1 bułka
- pół szklanki mleka Łaciate świeże 3,2 %
- 6 łyżek oleju