

## Pietruszkowe klopsiki drobiowe



5 porcji 27 min 40 sek.

### Składniki

- 300 g mielonego mięsa z indyka
- 120 g ugotowanej kaszy jęczmiennej (lub innej ulubionej kaszy lub ryżu)
- 2 ząbki czosnku
- pęczek natki pietruszki
- 1 żółtko
- 0,5 ł suszonego cząbrku
- 0,5 ł suszonej kolendry
- sól i świeżo mielony pieprz
- 200 ml jogurtu naturalnego
- ząbek czosnku
- świeża kolendra
- sól i pieprz

### Przygotowanie

**1** Klopsiki – w naczyniu głównym umieścić mięso mielone, ugotowaną kaszę, ząbki czosnku, natkę pietruszki i żółtko. Dosypać przyprawy i zmiksować całość do połączenia się składników.

2 min + 5

**2** Uformować małe klopsiki.

**3** Dip – wszystkie składniki wymieszać w naczyniu głównym.

40 s + 6

**4** Klopsiki – do naczynia głównego wlać wodę. W misie do gotowania na parze umieścić drobiowe klopsiki.

25 min 120°C + 3

**5** Klopsiki podawać polane sosem jogurtowym