



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 ły suszonego cząbrku
- 0,5 ły 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