



Najlepsze dodatki do mięsa mielonego

Chcesz, by twoje klopsy, pulpety i pieczenie zachwycały nie tylko smakiem, ale i oryginalnością? Wzbogać je ulubionymi składnikami.

Warzywa: bezpośredni do masy mięsnej można dodać świeże, podsmażone lub konserwowe warzywa. Klopsiki doskonale smakują z kukurydzą, zielonym groszkiem, fasolką - czerwoną i białą, ciecierzycą. Do masy możesz dodać też drobno posiekaną paprykę, kapustę lub marchewkę, cebulę oraz por - świeży lub duszone.

Zioła

Możesz je dobierać według uznania. Do klopsików pasują zarówno świeże, jak i suszone zioła: majeranek, oregano, tymianek, estragon, bazylia, rozmaryn, natka, koperek. Praz przyprawy: pieprz, papryka, curry.

Musztarda, keczup, sosy.

Te dodatki możesz wymieszać bezpośrednio z mięsem mielonym albo obtoczyć w nich uformowane już klopsy tuż przed panierowaniem w mące lub bułce. Do potrawy wykorzystaj: koncentrat pomidorowy, różne rodzaje musztardy, keczup, sos sojowy, maggi, sos typu barbecue.

Grzyby

Doskonale komponują się z masą na klopsy. Podkreślają smak potrawy i nadają jej niezwykłego aromatu. Do mięsa możesz wykorzystać świeże bądź suszone grzyby leśne - wcześniej trzeba je podsmażyć. Zamiast grzybów możesz dołożyć pieczarki.

Sery

Ten dodatek sprawi że klopsiki będą rozplływały się w ustach. Masę wymieszaj z serem żółtym, tartym lub pokrojonym w drobną kosteczkę. Do mięsa możesz dodać kawałeczki sera feta lub mozzarella.

