



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 rozpływały się w ustach . Masę wymieszaj z serem żółtym , tartym lub pokrojonym w drobniutką kosteczkę . Do mięsa możesz dodać kawałeczki sera feta lub mozzarelli .

