

Masové klopsy na smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- vejce 2 ks
- cibule 3 ks
- mleté vepřové maso 500 g
- slanina 100 g
- máslo 50 g
- žemle 1 ks
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- hladká mouka 50 g
- **na obalení**
- strouhanka 2 lžíce
- **podle chuti**
- muškátový květ 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Bosna a Hercegovina

Počet porcí: 5

Postup:

Slaninu nakrájíme na malé kostičky a cibuli nasekáme nadrobno.

Slaninu rozpustíme, přidáme máslo a nasekanou cibuli. Zaprášíme moukou a lehce osmahneme. Zalijeme vodou, prošleháme, osolíme a necháme vařit na mírném ohni. Mleté maso ochutíme solí, muškátovým květem a pepřem. Vmícháme vejce a namočenou žemli. Ze směsi tvoříme klopsy velikosti vejce, trochu je obalíme ve strouhance a zploštíme na placičky.

Klopsy smažíme krátce z obou stran na oleji, potom je vložíme do omáčky a 20 minut vaříme. Před podáváním přidáme smetanu a prohřejeme. Klopsy se mohou místo se smetanou připravit s plechovkou krájených rajčat a trochou rajčatového protlaku.

Masové klopsy na smetaně podáváme jako hlavní chod s přílohou podle chuti.