

# Ciecierzycza po meksykańsku z ziołowymi klopsikami



Autor: **jolao**

Przepisów: **109** Ocena: **962**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 250 g ciecierzycy + woda do moczenia
- ok. 2,5 - 3 litry domowego rosółu
- 1 biała cebula
- 1/2 puszki kukurydzy konserwowej
- 1/2 puszki czerwonej fasoli
- 1 czerwona papryka
- 3 pomidory
- 1 łyżeczka suszonej bazylii
- 1/4 łyżeczki chili
- Klopsiki:
  - 250 g mięsa mielonego
  - sól do smaku
  - 1/2 łyżeczki pieprzu ziołowego
  - 1 łyżeczka suszonej bazylii
  - 1 jajko
  - 2 łyżki bułki tartej
  - mąka do panierowania

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciecierzycę zalewamy dużą ilością wody i odstawiamy na noc. Następnego dnia odsączamy ją i płuczemy pod bieżącą wodą.

Rosół doprowadzamy do wrzenia, wrzucamy ciecierzycę i gotujemy na wolnym ogniu do czasu, aż będzie półmiękką.

Do tak przygotowanej ciecierzycy dodajemy pokrojoną w piórka cebulę i obrane ze skórki, pokrojone pomidory.

Mięso mielone zagniatamy z pozostałymi składnikami, formujemy niewielkie kulki i panierujemy je w mące. Gotowe wrzucamy do ciecierzycy i gotujemy razem ok. 10 minut.

Po tym czasie dodajemy odsączone z zalewy kukurydżę i fasolę oraz pokrojoną w paski paprykę. Ponownie gotujemy, aż papryka będzie półmiękką.

Całość doprawiamy do smaku bazylią i chili.

Twoje notatki do przepisu: