

Klopsiki z kaszą jaglaną



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **5126**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mięso mielone 250 g.
- Kasza jaglana ok. 30 g.
- Marchew 1 szt. mała
- Pietruszka 1/2 szt.
- Cebula 1/2 szt.
- Jako 1 szt.
- Bułka tarta 5-6 łyżek
- Olej rzepakowy 2-3 łyżki
- Masło klarowane 1 łyżka
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę jaglaną ugotować wg opisu na opakowaniu i zostawić do wystygnięcia.

Marchew i pietruszkę obrać, opłukać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach.

Cebulkę obrać i drobno pokroić, a następnie chwilę podsmażyć na maśle klarowanym.

W misce wymieszać mięso mielone z marchewką, pietruszką, cebulką, kaszą jaglaną i jajkiem. Doprawić pieprzem i solą. Następnie uformować małe klopsiki obtaczając w bułce tartej. Smażyć na mocno rozgrzanym oleju przez ok. 10-15 min. obracając co jakiś czas.

Po usmażeniu przełożyć na ręcznik papierowy, aby odsączyć z tłuszczu.



2 Smacznego :)



3 :)



Twoje notatki do przepisu: