

# Klopsiki z warzywami

Autor: **Mole3**Przepisów: **108** Ocena: **2690**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- mięso mielone, 1 kg
- jajka, 2 szt.
- bułka kajzerka, 1 szt.
- mleko, 1/2 szkl.
- cebula, 1 szt.
- Papryka czerwona, 1/2 szt.
- Kostki smaku - pietruszka i cebula, po 1 szt.
- pieprz, 1/2 łyżeczki
- Bułka tarta, kilka łyżek
- Dowolna mrożonka warzywna wg smaku, 1 op.
- Kostki rosółowe, 2 szt.

## Sposób przygotowania:

- 1 Do mięsa mielonego dodać jajka, bułkę namoczoną w ciepłym mleku, pokrojone drobno cebulę i paprykę, pokruszone kostki smaku i pieprz. Wyrobić masę. Musi być zwięzła - tak, by bez problemu dłońmi formować niewielkie kulki. Gdyby była za rzadka, dodać bułki tartej.
- 2 W garnku przygotować bulion z kostek (uwaga: na litr wody dać 1 kostkę) i w nim gotować partiami klopsiki - po wypłynięciu na małym ogniu ok. 5-7 minut. Najlepiej jednego sprawdzić - czas gotowania zależy od wielkości i rodzaju mięsa.
- 3 Mieszanekę warzywną także ugotować w bulionie z kostki, ale na 2 l wody dać 1 kostkę i łyżkę soli.
- 4 Klopsiki podawać z ryżem i ugotowanymi warzywami. Na zdjęciu ryż ugotowany w osolonej wodzie z dodatkiem curry. Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: