

## Klopsiki w potrawce.



### BABECZKA35



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Klopsiki

<b>łopatka wieprzowa</b>	1 kg
<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>sól i pieprz</b>	
<b>bułka tarta</b>	pół szklanki
<b>bułka namoczona w mleku</b>	1 sztuka

### Dodatkowo

<b>pieczarki</b>	1 kg
<b>kukurydza w puszcze</b>	1 sztuka
<b>papryka czerwona</b>	1 sztuka
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>przecier pomidorowy</b>	2-3 łyżki
<b>sól i pieprz</b>	
<b>papryka ostra mielona</b>	do smaku
<b>olej do smażenia</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso umyć, osuszyć i zmielić razem z cebulą i odciśniętą bułką. Do mięsa wbić jajka, przyprawić solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Formować małe pulpeciki i obtaczać w bułce tartej.
2. Na patelni rozgrzać olej, obsmażyć pulpeciki z obu stron i przekładać do garnka.
3. Pieczarki obieramy, płuczemy i kroimy. Przesmażamy na odrobinie oleju i dodajemy do pulpecików.
4. Cebulę i paprykę obieramy, z papryki usuwamy gniazdo nasienne, cebulę kroimy w piórka, a paprykę w paski, przesmażamy na oleju i wrzucamy do garnka.
5. Całość zalewamy gorącą wodą i gotujemy do miękkości, około 45 minut. Po tym czasie dodajemy odsączoną kukurydzę i przecier pomidorowy. Przyprawiamy solą, pieprzem i ostrą papryką.