

kotleciki mielone z kapustą



JADWIGA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	1/2 kg
jajko	3 sztuki
kasza manna	8 łyżek
ryż	2 torebki
woda	5 szklanek
cukier	1 łyżka
kapusta biała	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki mieszamy (mięso, kapusta poszatkowana, jajka, kaszę manną, ryż, cebula). Z masy formujemy klopsiki. Obtaczamy w bułce tartej i smażymy na patelni.
Składniki na zalewę: woda, ketchup, przecier, sól zagotowujemy i gorącą zalewą pokrywamy klopsiki.