

## Leczo z klopsikami



**GOSIA1988**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	5-6 sztuk
<b>papryka czerwona</b>	2 sztuki
<b>cukinie małe</b>	2
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>ketchup łagodny</b>	1-2 łyżki
<b>koncentrat pomidorowy</b>	3-4 łyżki
<b>mięso mielone</b>	500 gram
<b>jajko</b>	1 małe
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b>	
<b>Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat</b>	
<b>margaryna do smażenia</b>	50 gram
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielone przekładamy do miski i dodajemy jajko, bułkę tartą oraz przyprawy. Wyrabiamy i z masy mięsnej formujemy małe kulki.
- KROK 2 Klopsiki smażymy przez chwilę na rozgrzanym tłuszczu (margarynie)

- KROK 3 Cebulę obieramy, siekamy i przekładamy do głębszej patelni lub garnka.
- KROK 4 Papryki kroimy w małe paski, dodajemy do cebuli i podsmażamy (na oliwie) przez chwilę.
- KROK 5 Cukinię myjemy, osuszamy i kroimy w kostkę, dodajemy do cebuli i papryki i podsmażamy aż warzywa zaczną robić się miękkie.
- KROK 6 Następnie dodajemy podsmażone klopsiki, mieszamy.
- KROK 7 Na koniec dodajemy koncentrat pomidorowy, ketchup oraz sól, pieprz i ostrą paprykę do smaku.  
Całość podsmażamy - dusimy na wolnym ogniu ok. 10 minut mieszając co jakiś czas.