

Mięsne klopsiki z kapustą pekińską w sosie marchewkowym



PYSZOTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 g
kapusta pekińska	1
jajko	2
marchewka	1-2
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
sól	
olej do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielone przełożyć do miski, dodać jajka, bułkę tartą, przyprawę oraz sól i pieprz, wymieszać. Następnie liście kapusty pekińskiej pokroić w drobną kostkę (odciąć twarde głąb). Wymieszać z mięsem mielonym.
- KROK 2 Następnie uformować kulki i smażyć na oleju.
- KROK 3 Koncentrat pomidorowy wymieszać z wodą (ok. 1/2 szklanki) i zagotować. Dodać marchewkę startą na grubych oczkach i dusić kilka min.
- KROK 4 Sos przełożyć do naczynia z klopsikami i delikatnie wymieszać. Podawać.