

klopsiki w warzywach



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mielone mięso	500 g
bułka	1 szt
jajko	1 szt
koper	1 łyżka
sól, pieprz, przyprawa chińska	do smaku
tłuszcz	1 łyżka
marchewka, pietruszka	po kilka szt
kalarepka młoda	2 szt
pory	2 szt
zielony groszek	1/2 szklanki
pomidory	2-3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

do mięsa dodajemy jajko, namoczoną i odcisniętą bułkę, sol, pieprz, koper, wyrabiamy masę i formujemy kulki. lekko rumienimy na tłuszczu. warzywa kroimy w słupki, podsmażamy na patelni, dodajemy do klopsików i dodajemy szkl wody. gotujemy ok 25min na wolnym ogniu. pod koniec gotowania dodajemy pokrojone na ćwiartki pomidory i posypujemy przyprawą do dan chińskich.