

Klopsiki w warzywach na makaronowej pierzynie



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
jajko	2 szt
kasza manna	2 łyżki
cebula	1 szt
czosnek	2 ząbki
sól i pieprz	do smaku
mieszanka warzywna mrożona	500 g
grzybki mun	5-6 szt
oliwa	4 łyżki
sos sojowy	2 łyżki
ziołowe ziarenka smaku	1 łyżka
kostka rosołowa	1 szt
natka pietruszki	
woda	
makaron ryżowy wstążki	2 op
indyk	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, zmielić razem z cebulą i czosnkiem. Dodać jajka, sól i pieprz, bułkę tartą i kaszę manną. Wszystko wyrobić i formować małe kuleczki. W głębokiej patelni lub garnku zagotować wodę z kostką rosołową i wrzucać na wrzątek klopsiki. Gotować około 10 minut. Grzybki zalać wrzątkiem, po upływie 15 minut pokroić je w paseczki. Na patelni rozgrzać oliwę, wrzucić warzywa i smażyć mieszając. Od czasu do czasu można podlać wywarem z gotowania klopsików. Dodać pokrojone grzyby, natkę, sos sojowy i ziarenka smaku i dalej smażyć. Gdy warzywa będą miękkie dodać klopsiki i wymieszać, ewentualnie dosolić i popieprzyć.

Zagotować wodę, wrzucić do niej makaron i odstawić na 5-7 minut. Odcedzić makaron, nałożyć na talerze, na wierzch położyć klopsiki z warzywami.