

## Klopsiki wołowo -drobiowe



**IZABELA29**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso gotowane z połowy kurczaka</b>	o.5 kg
<b>mięso mielone wołowe</b>	o.5 kg
<b>natka pietruszki</b>	
<b>jajko</b>	2
<b>starta marchewka</b>	1
<b>olej do smażenia</b>	
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- \*Mięso z kurczaka obieramy i wrzucamy do miski
  - \*Dodajemy mięso mielone .
  - \* Dodajemy startą marchewkę ,natkę pietruszki ,jajka i bułkę tartą.
  - \*Doprawiamy do smaku
  - \*Ciasto musi odstawać od ręki
  - \* Z gotowej masy mięsnej formujemy kulki .
  - \* Odsmażamy na oleju .
  - \*Podajemy do ziemniaczków.
- #Smacznego#