klopsy w marchewce



KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebulka	2
jajko	
bułka namoczona w mleku	
sól i pieprz do smaku	
marchewka	2
indyk	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1 cebulkę posiekać i wymieszać z mięskiem. Dodać jajko, bułkę i doprawić do smaku. dokładnie wymieszać. Z przygotowanej masy formować niewielkie kuleczki. Kłaść na patelnię z odrobiną masła i dusić razem z tartą marchewką i 1 cebulką.