

Jarskie klopsy z fasoli i kapusty.



IZABELA/BELLA81



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasola Jaś	30-40 dag
główka młodej kapusty	1
cebula	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	
jajko	
sól	
pieprz	
plej do smażenia	
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę na noc namoczyć. Następnego dnia ugotować w tej samej wodzie. Kapustę pokroić na ćwiartki, wyciąć głąb i ugotować. Odląć wodę z fasoli i kapusty i wystudzić, a następnie zmielić w maszynce. Masę wyrobić z jajkiem, bułką tartą, posiekaną natką, startą na tarce cebulą i przyprawami. Formować kulki/klopsy, obtoczyć w bułce tartej i smażyć na oleju. Dobrze smakują z młodymi ziemniaczkami polanymi bułką tartą smażoną na margarynie.