

Klopsiki z kapustą



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 g
bułka namoczona w mleku	1 szt
jajko	2 szt
cebula	1 szt
marchewka ugotowana	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
czosnek	2 ząbki
Bułka tarta klasyczna Prymat	3-4 łyżki
olej do smażenia	
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 łyżka
kapusta włoska	1 mała

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę zrumienić na łyżce oleju. Kapustę włoską obgotować w wodzie, po wystudzeniu pokroić w kostkę. Mielone mięso, bułkę namoczoną w mleku, cebulę włożyć do dużej miski wbić jajka. Wszystko dokładnie wyrobić na gładką masę. Następnie dodać ugotowaną marchew pokrojoną w kostkę i kapustę. Przyprawić do smaku solą, pieprzem, czosnkiem i przyprawą do mięsa. Wszystko dokładnie wymieszać. Z przygotowanego mięsa uformować klopsiki, obtoczyć je w tartej bułce. Smażyć ok 8-10 min. na oleju.