Klopsiki z marchewką



RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	40 dag
jajko	1 szt
cebula	1 szt
marchewka	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę oczyścić i pokroić w kostkę. Marchewkę obrać i podgotować w wodzie na półmiękko, pokroić w kostkę. Wymieszć mięso z jajkiem, 2 łyżkami bułki tartej, drobno posiekaną cebulką i przyprawami. Z masy formułować podłużne klopsiki, wkładając do środka kosteczki marchewki i papryki. Klopsiki obtoczyć w bułce tartej i smażyć na oleju.