

klopsiki w sosie własnym



ELIZA.A



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	0,5 kg
boczek wędzony	0,15 kg
marchew	duża
pieczarki	0,4 kg
groszek	puszka
makaron	paczka
cebula	duża

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mielonego dodajemy przyprawy oraz drobno pokrojoną cebulkę. Boczek kroimy w kostkę i przesmażamy z poprzednio uformowanymi pulpetami. Na tym samym tłuszczu przesmażamy pokrojone w półplasterki marchew i pieczarki. Te ostatnie solimy podczas obróbki cieplnej żeby puściły soki. Łączymy wszystkie składniki i zalewamy wrzątkiem (wtedy mięso jest smaczniejsze), tak, aby potrawa była przykryta. Dusimy około 30 min. Danie podajemy posypane groszkiem i z makaronem muszelki. Smacznego!