

Kluseczki z warzyw



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	100 g
marchew ugotowana	100 g
kostka rosołowa	1 szt
bułki pokrojone w kostkę	2 szt
mleko	1/2 szkl
margaryna	100 g
masło	50 g
jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
mąka	250 g
sól i pieprz	
kapusta włoska	100 ugotowana
kalafior	100 ugotowany
kapusta biała	100 ugotowana
kalarepa	100 ugotowana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kostkę rosołową rozpuścić we wrzącej wodzie, dodać wszystkie warzywa, poddusić razem. Bułki usmażyć na maśle, dobrze wymieszać z mlekiem, rozmaconym jajkiem i mąką. Dodać do przestudzonych warzyw, masę wyrobić, doprawić solą i pieprzem. Uformować ręcznie okrągłe kluseczki, gotować we wrzącej wodzie około 10 minut, odcedzić. Podawać polane roztopionym masłem.