

Zupa z klopsikami



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusty	1/2 główki
ziemniaków	7 sztuk
marchewki	2 sztuki
pieczarek	8-10 sztuk
buionu	3 litra
mięsa mielonego	25 dag
bułka	1 mała
cebuli	1/2 sztuki
jajko	1 sztuka
mleko	1/2 szklanki
przyprawa uniwersalna Kucharek	pieprz mąka
tłuszcz	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę obrać z wierzchnich liści i poszatковать. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Włożyć do garnka, zalać bulionem i gotować. Marchew zetrzeć na tarce i dodać do zupy. Bułkę namoczyć w mleku. Cebulę drobno pokroić i dodać do mięsa razem z odcisniętą bułką. Dodać jajko i doprawić pieprzem i vegetą. Wyrobić. Formować małe klopsiki, obtaczać w mące i smażyć na gorącym tłuszczu. Dodać do zupy i gotować ok 10 minut. Doprawić do smaku pieprzem i vegetą.