

Jajcarskie klopsy



Autor: **albert_heijn**
Przepisów: **18** Ocena: **1334**

3-4 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- Jajka – 6 sztuk
- Ziemniaki – 4 sztuki
- Cebula – jedna sztuka
- Curry – 1 łyżeczki
- Masło – 1,5 łyżki
- Bułka tarta – 1 łyżka
- Natka pietruszki – 1 garść
- Olej – 1 butelki
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ugotować na twardo, cebulę pokroić i zarumienić na maśle. Dodać curry. Ugotować ziemniaki i rozetrzeć je na purée. Jajka posiekać drobno, zmieszać z ziemniakami i smażoną cebulą. Posolić, posypać pietruszką. Roztrzepać jajka i zmieszać z masą. Uformować klopsiki i obtoczyć w tartej bułce. Znow rozbić jajko i zanurzyć z nim klopsy. Smażyć na gorącym oleju. Podawać z ryżem i sosem pieczeniowym.

Twoje notatki do przepisu: