

Jaś Fasola z klopsikami



Autor: **Ewus71**

Przepisów: **152** Ocena: **4290**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 50 dkg mięsa mielonego
- 125 dkg bułki tartej
- 125 ml wody
- 1 jajko
- ząbek czosnku
- 1/2 cebuli do mięsa mielonego
- 50 dkg pieczarek
- 1 średnia cebula do pieczarek
- 50 dkg fasoli Jaś
- liść laurowy
- ziele angielskie
- Przyprawy sól, pieprz, delikatny czerwony, majeranek, papryka ostra lub słodka maggi, cukier, 1 koncentrat pomidorowy tłuszcz

Sposób przygotowania:

1

Przygotowanie:

Do mięsa mielonego dodajemy, jajka, wodę, bułkę tartą, startą cebulę, czosnek, majeranek, przyprawy, doprawiamy według uznania i (wyrabiamy na jednolitą masę).

Formujemy zwilżonymi dłońmi małe kuleczki.

Pieczarki opłukać pod bieżącą wodą, pokroić na mniejsze części, ugotować (20 minut)

Cebulkę pokroić w kosteczkę,

przesmażyć na tłuszczu,

i ugotowane odcedzone pieczarki

(masło, olej, margaryna według uznania)

doprawić do smaku przyprawami, według uznania,

Fasolę Jaś zalać wodą i odstawić do namoczenia najlepiej na całą noc.

Następnie ugotować do miękkości z zieleń angielskim, liściem laurowym i dodać sól (z solą ostrożnie bo mamy już doprawione pieczarki i klopsiki)

Do ugotowanej fasoli dodajemy usmażone i

doprawione pieczarki z cebulką,

następnie dodajemy już,

doprawione usmażone klopsiki .

Całość gotujemy 10-15 minut na małym ogniu ,

Dodajemy koncentrat pomidorowy i przyprawy do smaku (pieprz ,cukier ,1/2 łyżeczki ostrej papryki lub słodkiej .Robimy zaklepkę i zagęszczamy,
(na jedną szklankę wody 2 łyżki mąki posypać majerankiem

2 Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: