

Zupa jarzynowa z klopsikami



Autor: **marianna1289**
Przepisów: **262** Ocena: **1216**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Marchew - 1 szt.
- Pietruszka - 1 szt.
- Kawałek selera
- Kawałek pora
- Kilka różyczek brokuła
- Kawałek kapusty włoskiej
- Ziemniaki - 3-4 szt.
- Przecier pomidorowy - 1 opakowanie
- Śmietana 18 % - pół szklanki
- Bazylia
- Na klopsiki:
- Mięso mielone wieprzowe - 15 dag
- Jajko - 1 szt.
- Namoczona w mleku bułka kajzerka
- Sól
- Pieprz
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso mielone doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy jajko oraz namoczoną bułkę. Wyrabiamy jednolitą masę i formujemy małe klopsiki. Na patelni rozgrzewamy olej, obsmażamy klopsiki z każdej strony. Odstawiamy.
- 2 Włoszczyznę kroimy w drobną kostkę. Rozgrzewamy w garnku kilka łyżek oleju. Dodajemy włoszczyznę. Smażmy około 5 minut. Zalewamy 2 litrami przegotowanej, gorącej wody. Doprawiamy solą. Całość gotujemy około 20 minut.
- 3 Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę i gotujemy oddzielnie przez około 10 minut.
- 4 Ugotowane ziemniaki oraz klopsiki dodajemy do zupy. Całość gotujemy na wolnym ogniu przez około 10 minut. Dodajemy przecier pomidorowy. Do przygotowanej śmietany dodajemy kilka łyżek gorącej zupy. Mieszamy i przelewamy do gotującej się zupy. Całość gotujemy jeszcze przez około 5 minut, doprawiamy bazylią oraz pieprzem białym.

Twoje notatki do przepisu: