

Zupa jarzynowo-serowa z klopsikami



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18193**



5-6 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- wołowina mielona (lub inne chude mięso), 0,5 kg
- jajo, 1
- sól, pieprz, olej
- marchew duża, 1
- seler mały, 1
- korzeń pietruszki, 1
- cebula, 1
- ziemniaki średniej wielkości, 3-4
- Kostki rosołowe, 4
- ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziarnisty
- koperek lub natka pietruszki
- serek topiony śmietankowy, 4

Sposób przygotowania:

- 1 Z mięsa, jaja, soli i pieprzu dokładnie wyrobic jednolitą masę. Formowac klopsiki o średnicy do 2 cm. Usmażyc na głębokim oleju.
- 2 Z 2 litrów wody i kostek rosołowych ugotowac wywar.
- 3 Obrane i umyte warzywa zetrzec na grubej tarce, dodac do wywaru wraz z przyprawami. Zagotowac.
- 4 Serki topione rozprowadzic w wywarze, zabielic, zagotowac. Do miseczek wlac zupę, włożyć po kilka klopsików, posypac zieleniną. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: