

ZUPA KLOPSOWA

Autor: **matusia**Przepisów: **10** Ocena: **632**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mięso mielone, 0,5 kg
- jajko, 1
- cebula, 1
- Bułka tarta
- marchewka, por, seler, na wywar
- maggi
- sól
- pieprz
- liść laurowy, 3 szt
- ziele angielskie, 3 szt
- śmietana, do zup
- mąka
- cukier
- ocet

Sposób przygotowania:

- 1 Mielone przygotowujemy tak jak na klopsy. Formujemy kulki-pulpeciki.
- 2 W garnku wstawiamy wodę - ilość zależy od tego ile chcemy zupy - dodajemy sól, liść laurowy i ziele angielskie (po 3-4 sztuki). Po zagotowaniu wody wkładamy warzywa pokrojone w kostkę (lub kostkę rosołową).
- 3 Do gotującego się wywaru wkładamy klopsiki i gotujemy jeszcze około 15 minut.
- 4 Przygotowujemy zawiesinę z mąki i śmietany. Kiedy klopsiki będą wystarczająco miękkie wyjmujemy je z wywaru i do garnka wlewamy powoli zawiesinę cały czas mieszając.
- 5 Do smaku dodajemy maggi, cukier oraz ocet.
- 6 Zupę wlewa się do głębokiego talerza i dodaje odrobinę ugotowanych ziemniaczków... Ja jem to trochę inaczej - ziemniaki nakładam na płaski talerz i polewam jak sosem :)
- 7 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: