

zupa klopsowa

Autor: **asia25**Przepisów: **22** Ocena: **991**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 0,5 kg mięsa mielonego, j, cebula, tarta bulka, jajko, sol, pieprz, włoszczyzna, ole, wegeta, kilo ziemniaków, smietana, mąka..

Sposób przygotowania:

- 1 Włoszczyznie obrać umyć i pokroić w kostkę, wlać do garnka z wodą ok 2 litrow. Ziemniaki obrać pokroić w kostkę i ugotować osobno. Mięso mielone wyrobić z jajkiem, cebulą, tartą bułką i przyprawami. Formować małe kulki, gotowe dodać do zupy. Gotować do miękkości. Wywar zaprawić mąką i śmietaną. Przyprawić do smaku. Podawać z ziemniakami z wody i jak kto lubi odrobina octu do smaku. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: