

# Zupa z klopsami

Autor: **TeleMax**Przepisów: **661** Ocena: **5692**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- pół kg szpinaku
- łyżka masła
- 2 ziemniaki
- śmietana 18%
- łyżka mąki
- sól
- pieprz
- papryka czerwona
- 3 jajka
- pół kg mielonego
- kajzerka

## Sposób przygotowania:

- 1 Szpinak przebierz, umyj i zeszklij na maśle.
- 2 Obrane i pokrojone ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie. Gdy będą półmiękkie, dodaj szpinak.
- 3 Gotuj warzywa kilka minut, po czym całość zmiksuj ze śmietaną i mąką.
- 4 Kajzerkę namocz w letniej wodzie, a następnie odciśnij i rozgnieć na miazgę.
- 5 Dołóż ją do mięsa mielonego razem z roztrzepanym jajkiem i szczyptą soli.
- 6 Ulep małe kulki i ugotuj je w oddzielnym garnku.
- 7 Rozlej do talerzy zupę szpinakową. Do każdej włóż po kilka klopsów, pokrojoną paprykę i ugotowane jajka.
- 8 Czas przygotowania: 60 min. Ilość kalorii na 1 porcję: 260. Stopień trudności: średnie.

Źródło: Telemax

## Twoje notatki do przepisu: