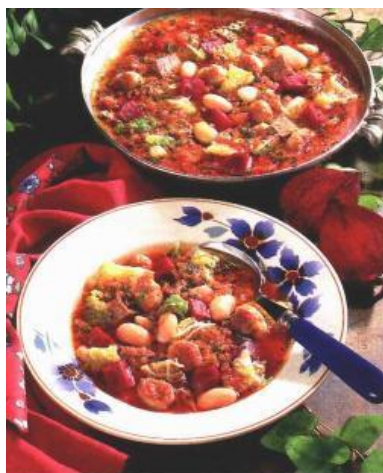


Barszcz z klopsikami

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: dość zaawansowane

Kaloryczność: 820 kCal

Potrzebne składniki:

- żeberko wołowe - 80 dag
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)
- cebula - 2 szt.
- jajko - 1 szt.
- liść laurowy - 1 szt.
- pieprz - 8 szt.
- kapusta włoska - 50 dag
- burak - 40 dag
- fasola biała z puszki - 425 ml
- mięso mielone - 30 dag
- bułka tarta - 3 łyżka(i)
- papryka słodka - 1 szt.
- olej - 2 łyżka(i)
- pieczywo tostowe - 2 szt.
- natka pietruszki pęczek - 1/2 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Mięso umyć, zalać 2 litrami osolonej wody. Dodać posiekaną cebulkę, listek laurowy i ziarenka pieprzu, przykryć, gotować 2 godziny. Kapustę oczyścić. Liście pokroić w paski, umyć. Buraki obrać, pokroić w kostkę. Fasolkę osaczyć, przełożyć z burakami i kapustą do mięsa 15 minut przed końcem gotowania. Mięso zagnieść z jajkiem i tartą bułką. Przyprawić solą, pieprzem i papryką. Uformować klopsiki, smażyć kilka minut na rozgrzanym oleju, zdjąć z patelni. Na tym samym tłuszczu zrumienić pokruszony chlebek, posypać papryką i posiekaną natką. Mięso wyjąć, drobno pokroić, przełożyć z klopsikami do zupy. Przyprawić, posypać chlebkiem.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.