

Wiosenne klopsiki

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Wiosenne klopsiki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 0,5kg mięsa mielonego • 2 duże cebule • 1 puszka groszku • 1 puszka kukurydzy -
- 1 duża czerwona papryka • 1 jajko • pieprz • sól • 2 szklanki bułki tartej -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Szklanekę bułki tartej zalać gorącą wodą i odstawić żeby 'napuchła'. Do mięsa mielonego dodać kukurydzę, groszek i pokrojoną w kostkę paprykę. Następnie dodać posiekaną drobno cebule i jajko oraz 'napuchniętą' bułkę tartą. Doprawić solą i pieprzem. 2. Z gotowej masy mięsnej formować małe kuliste kotleciki. Obtaczać je w pozostałej bułce tartej (można je wcześniej delikatnie zmoczyć zwykłą zimną wodą- wtedy bułka tarta lepiej się 'trzyma') i smażyć (na dowolnie wybranym tłuszczu).

