

Klopsiki grzybowe

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Klopsiki grzybowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 40 dag grzybów, 1 łyżka margaryny, cebula -
- 3 łyżki tartej bułki (lub 2 małe namoczone bułeczki), -
- 3 jajka, sól, pieprz, . siekana natka pietruszki, 3 łyżki oleju. -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Margarynę rozgrzewamy na patelni. Cebulę obieramy, płuczemy, siekamy, smażymy na złoty kolor. Grzyby obieramy, myjemy, siekamy drobno, dodajemy do cebuli, dusimy 15 minut, aż sok wyparuje. Łączymy z namoczonymi i odciśniętymi z wody bułeczkami (lub tartą bułką), wbijamy jaja, dobrze mieszamy drewnianą łyżką, doprawiamy solą, pieprzem, natką pietruszki.

Formujemy klopsiki, smażymy na gorącym oleju.

Smacznego!

