

Klopsiki w groszku

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Potrawe podawac z ryzem , posypana natka.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag miesa mielonego -
- jajo -
- czerstwa kajzerka -
- 2 łyżki posiekanego koperku -
- 40 dag wyluskanego zielonego groszku -
- szklanka wody -
- 2 płaskie łyżki masła -
- łyżka mąki -
- 2 łyżki pisekanej natki pietruszki -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Groszek zalac woda i gotowac z odrobina soli. Mieso mielone wyrobic jak najdokladniej z jajkiem, namoczona i odcisnieta bulka, sola, pieprzem i koperkiem. Formowac niewielkie klopsiki i wkładac je do gotujacego sie groszku. Gotowac powoli ok.20 mn pod przykryciem. Utrzec mąkę z tluszczemi dodac do sosu, zagotowac, jesli trzeba - doprawic sola.

