



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Klopsy z warzywami

Ta wersja pulpecików jest smaczna i wykwintna.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: cztery

idealne dla dzieci

Składniki:

- natka pietruszki, 2 łyżk.
- szczypiorek, 2 łyżk.
- przyprawa do ziemniaków, 2 łyżk.
- przyprawa do mięsa mielonego, 2 łyżk.
- musztarda, 1 łyżecz.
- mąka , 4 łyżk.
- olej, 3 łyżk.
- bułka tarta , 3 łyżk.
- ugotowane jajko, 2 szt.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- sól, 1 łyżecz.
- przyprawa curry, 1 łyżecz.
- marchew, 2 szt.
- papryka czerwona, 1 szt.
- cukinia, 1 szt.
- ziemniak, 1 kg
- mielone mięso, 50 dag

Sposób przygotowania:

1.Ziemniaki obieramy,myjemy i gotujemy w osolonej wodzie.odcedzamy.Oprószamy przyprawa do ziemniaków i podsmażamy na oleju.2.Paprykę myjemy i usuwamy gniazda nasienne.cekinię i marchewki obieramy i myjemy.Marchewki kroimy w krążki,a paprykę i cukinię w kostkę.Warzywa podsmażamy na oleju.3.Do mięsa wbijamy jajka.Dodajemy bułkę tartą,musztardę i szczypiorek.Doprawiamy solą i pieprzem oraz przyprawa do mielonego mięsa.Mieszamy.Formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego.Obtaczamy w mące.Wkładamy do warzyw i dusimy około 15 minut.W razie potrzeby podlewamy wodą.Wsypujemy curry i natkę pietruszki,mieszamy.Podajemy z ziemniakami.

