

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 mięsa mielonego -
- jajko -
- chleb kajzerka -
- 2 łyżki posiekanego koperku -
- 40 dag wyluskanego zielonego groszku -
- szklanka wody -
- 2 płaskie łyżki masła -
- łyżka mąki -
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Groszek zalać wodą i gotować z odrobiną soli. Mięso mielone wyrobić jak najdokładniej z jajkiem, namoczonym i odcisniętym chlebem, solą, pieprzem i koperkiem. Formować niewielkie klopsiki i wkładać je do gotującego się groszku. Gotować powoli ok. 20 min pod przykryciem. Utrzeć mąkę z tłuszczem i dodać do sosu, zagotować, jeśli trzeba - doprawić solą.

