

# Wiosenne klopsiki

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

## Wiosenne klopsiki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- 0,5kg mięsa mielonego &#8226; 2 duże cebule &#8226; 1 puszka groszku &#8226; 1 puszka kukurydzy -
- 1 duża czerwona papryka &#8226; 1 jajko &#8226; pieprz &#8226; sól &#8226; 2 szklanki bułki tartej -

### Etapy przyrządzania:

1. Szklankę bułki tartej zalać gorącą wodą i odstawić żeby &#039;napuchła&#039;. Do mięsa mielonego dodać kukurydzę, groszek i pokrojoną w kostkę paprykę. Następnie dodać posiekaną drobno cebule i jajko oraz &#039;napuchniętą&#039; 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 &#039;trzyma&#039;) i smażyć (na dowolnie wybranym tłuszczu).

