

KLOPSIKI

Składniki:

- 20 dag mięsa mielonego
- sucha bułka
- bułka tarta
- mąka
- marchew
- pietruszka
- [pieprz](#), sól

Wykonanie:

Do mięsa dodać sól i pieprz do smaku (można użyć przyprawy do mięsa mielonego np. Knorra) i rozrobić z namoczoną wcześniej suchą bułką. Namoczyć ręce w wodzie i formować z mięsa kulki o średnicy mniej więcej 5 cm. Obtoczyć kulki w bułce tartej, wrzucić na gotującą wodę (wody użyć tylko tyle, by klopsiki były zakryte) i ugotować. Rozrobić zimną wodę z mąką, dodać do wody z klopsikami (mieszać wodę, by nie zrobiły się kluski z mąki) tak, by ją zagęścić. Wrzucić pokrojone w kostkę warzywa: marchew i pietruszkę. Można też tuż przed wyłączeniem do sosu dodać posiekaną natkę pietruszki. Podawać z ziemniakami polanymi sosem.