# Klopsiki z parowaru z pieczarkami i natką

Wafelek2601

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

## Składniki:

- pieczarki - 20 dag
- cebula - 1 szt.
- olej - 2 łyżka
- łopatka wieprzowa - 50 dag
- jajko - 1 szt.
- bułka tarta - 3 łyżka
- sól i pieprz - do smaku
- czosnek granulowany - do smaku
- natka pietruszki - 1/2 pęk

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Obrane pieczarki zetrzeć na grubych oczkach. Cebulkę pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać olej, zrumienić na nim cebulę dodać pieczarki. Smażyć razem kilka minut.

*KROK 2:* Umyte i osuszone mięso zmielić w maszynce do mielenia mięsa. Dodać jajko, bułkę tartą oraz przyprawy. Wyrobić jednolitą masę.

*KROK 3:* Do mięsa dodać ostudzone pieczarki oraz posiekaną natkę pietruszki. Wyrobić jednolitą masę.

*KROK 4:* Uformować pulpeciki, przełożyć je do parowaru. Gotować około 30-35 minut.

*KROK 5:* Można podawać z ulubionym sosem.