




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 pęcz

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.