Farfalle z klopsami

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min

łatwy

6 porcji

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 1/2 kg
- jajo - 1 szt.
- bułka tarta - 3 łyżka
- cebula - 1 + 1/2 szt.
- orzechy ziemne solone - garść
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- sól morska, pieprz czarny - do smaku
- natka pietruszki - trochę
- woda - 2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotować makaron w osolonej wodzie al-dente. Do mięsa (ja użyłam łopatki wieprzowej, którą zmieliłam) dodać, jajko, bułkę tartą, pół pokrojonej w kostkę i zeszklonej cebuli. Przyprawić przyprawami do smaku. Dokładnie wymieszać. Z mięsnej masy formować okrągłe klopsiki, kłaść je na rozgrzany olej i smażyć na rumiano z obu stron. Wyjąć na talerz. Resztę cebuli pokroić w kostkę, lekko zrumienić na oleju po smażeniu klopsów. Do cebuli wlać ok. 1 szklankę wody, dodać garść solonych orzeszków ziemnych, następnie włożyć usmażone klopsiki, dolać jeszcze 2/3 szklanki wody i gotować razem ok.10 minut. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z 1/3 szklanki zimnej wody, zagęścić nią sos. Sos doprawić do smaku pieprzem i ewentualnie solą, posypać natką pietruszki.