




## Klopsiki z warzywami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

### Składniki:

mięso mielone mieszane - 400 g  
cebula średnia - 1 szt.  
jajko - 1 szt.  
marchewka średnia - 2 szt.

papryka - 1 szt.  
bułka tarta - - trochę  
sól czosnkowa, pieprz - - do smaku  
olej do smażenia - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Paprykę umyć, oczyścić z gniazd nasiennych. Marchewkę obrać, ugotować na półmiękkko i razem z papryką pokroić w kostkę. Mięso włożyć do miski, dodać jajko, 2 łyżki bułki tartej, drobno posiekaną cebulę, przyprawić do smaku solą czosnkową i pieprzem, dokładnie wymieszać. Z masy mięsnej rękami formować placuszki, nakładać paprykę z marchewką, dokładnie zawijać i formować podłużne klopsiki. Następnie obtaczać w bułce tartej i smażyć na rumiano na rozgrzanym oleju.