




Klopsy mielone z warzywami

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 8 porcji

Składniki:

mielone - 700 g
cebula - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek
jajko - 1-2 szt.
papryka czerwona - 1/2 szt.
papryka żółta - 1/2 szt.
koperek - 1/2 pęczek

papryka mielona słodka - 1 łyżeczka
majeranek - 1 łyżeczka
przyprawa do mielonego - 1 łyżeczka
sól i pieprz - - do smaku
bułka namoczona w mleku - 1 szt.
bułka tarta do panierowania - 200 g
olej do smażenia - 1/2 litr

Dodatkowe info:

Rada:
Gdyby masa była zbyt luźna można do masy dodać 1-2 łyżki bułki tartej.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Paprykę czerwoną i żółtą oczyszczamy z gniazd nasiennych, następnie kroimy w drobną kostkę. Cebulę i czosnek obieramy również kroimy w drobną kostkę. Koperek siekamy. Bułkę zalewamy mlekiem lub wodą, odstawiamy do namoczenia. Mięso mielone przekładamy do miski, dodajemy pokrojone papryki, cebule, czosnek oraz posiekany koperek. Dodajemy jajko, przyprawy oraz odciśniętą bułkę, wszystko dokładnie wyrabiamy do połączenia składników. Formujemy kotleczki i obtaczamy je w bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym oleju na złoty kolor z obydwu stron.