Zupa klopsowa

data aktualizacji: 2020.04.01 autor: Redakcja



Składniki: 400 g mięsa mielonego - wołowina i cielęcina, jajko, pieprz czarny świeżo mielony, olej rzepakowy, duża cebula, marchewka, pietruszka , kawałek selera, 1/2 szklanki ryżu, 4 ziemniaki, 2 łyżki kaparów, sok z połowy cytryny, otarta skórka z cytryny, sól do smaku, pokrojony gruby szczypior.

Sposób przygotowania przepisu: Do mielonego mięsa dodać jajko, pieprz czarny świeżo mielony i szczyptę soli. Wyrobić mięso. Utoczyć małe kulki, mniejsze niż orzech włoski. Na rozgrzanym oleju, na patelni obsmażyć klopsiki.
Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oleju rzepakowym (2 łyżki oleju) w większym garnku. Dodać starte na tarce o grubych oczkach marchewkę, pietruszkę i kawałek selera. Kilka minut posmażyć, mieszać. Przełożyć klopsiki z patelni do garnka. Zalać wszystko przegotowaną, ciepłą wodą. Gotować na wolnym ogniu. Dodać wypłukany ryż i pokrojone w kostkę ziemniaki. Po 20-25 minutach dodać kapary i sok z cytryny, pieprz czarny świeżo mielony, troszkę otartej skórki z cytryny, sól do smaku. Gotować jeszcze kilka minut.
Zupę podawać gorącą posypaną obficie pokrojonym grubym szczypiorem.

Źródło: https://rawa.eglos.pl/aktualnosci/item/35159-zupa-klopsowa