

---

# Klopsiki z jajek

Dodano: 2010-01-01 15:19:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3263 razy.

6 jajek  
4 ziemniaki  
mała cebula  
pół łyżeczki sproszkowanej kozieradki lub przyprawy curry  
1,5 łyżki masła lub margaryny  
3 łyżki tartej bułki  
natka pietruszki  
olej do smażenia  
sól

4 jajka ugotować na twardo. Ziemniaki ugotowane w mundurkach, obrać i rozetrzeć na purée. Cebulę drobno posiekać i zrumienić na maśle, dodając kozieradkę albo curry. Jajka posiekać drobno, zmieszać z ziemniakami i cebulą, posolić, dodać posiekaną natkę pietruszki, wbić surowe jajko. Masę dokładnie wymieszać, uformować niewielkie klopsiki i obtoczyć je w tartej bułce, potem w roztrzepanym jajku i jeszcze raz w tartej bułce. Smażyć na rozgrzanym oleju. Podawać z gotowanymi ziemniakami i warzywami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD