

## Mini klopsiki z kozaczkami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [onlygabi](#), dnia 5 Stycznia 2013r. o 23:39

Tagi: [klopsiki](#), [kozaki](#), [grzyby](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wieprzowina - mięso mielone	500	g	mięsa
przyprawa do mięsa mielonego	1	łyżka	przyprawy i zioła
jajo kurze	1	szt.	nabiał
bułka tarta	2	łyżka	dodatki
kostka rosółowa warzywna	1	szt.	przyprawy i zioła
koncentrat pomidorowy	2	łyżka	płyny i sosy
fasola czerwona konserwowa	1	puszka	warzywa
cebula	1	szt.	warzywa
grzyby - kozaki	200	g	warzywa
grzyby - kozaki	200	g	warzywa

### Opis

Mięso mielone doprawić przyprawą, dodać jajko. Wyrobić na gładką masę.

Formować małe kuleczki i obtaczać w bułce tartej. Obsmażyć na gorącym tłuszczu z obu stron. Cebulkę pokroić w piórka udusić na patelni. Dodać do cebulki kozaki (np. rozmrożone) i dusić chwilę razem. Dodać 1 litr wody, kostkę rosółową. Następnie wrzucamy mini klopsiki i dusimy, tak aż mięso w środku będzie ugotowane.

Na koniec dodajemy fasolkę z puszki osączoną i koncentrat pomidorowy, zagotowując całość. Podajemy z makaronem ugotowanym al dente. Smacznego.



Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 1godz. 30min.

Cana:

Liczba kalorii: