

## Klopsik Ptaszek z Pomidorową

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [onlygabi](#), dnia 17 Stycznia 2014r. o 23:43

Tagi: [klops](#),[pomidorowa](#)

Rodzaj dania:[zupy](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
bulion warzywny	1	łyżka	płyny i sosy
marchew	2	szt.	warzywa
pietruszka	1	szt.	warzywa
seler	1	szt.	warzywa
koncentrat pomidorowy	1	łyżka	płyny i sosy
śmietana 12%	2	łyżka	nabiał
wieprzowina - mięso mielone	250	g	mięsa
przyprawa do mięsa mielonego	1	łyżka	przyprawy i zioła
jajo kurze	1	szt.	nabiał
bułka tarta	1	łyżka	dodatki
makaron gniazda	2	szt.	dodatki
oliwki czarne	1	szt.	warzywa
ser mozzarella	1	plaster	nabiał
szczypior świeży	1	szt.	przyprawy i zioła
kiełki rzodkiewki	1	garść	warzywa

### Opis

Przygotować bulion,oczyścić warzywa i zetrzeć na tarce o grubych oczkach.Gotować aż warzywka będą miękkie.Włożyć koncentrat pomidorowy,doprawić do smaku.następnie dodać łyżkę śmietany ,rozmieszać i już nie gotować.Mięso mielone wyrabiamy z jajkiem,dodajemy przyprawę do mięsa mielonego.Dodajemy trochę bułki tartej,formujemy klopsiki i obsmażamy na gorącym tłuszczu.Później dusimy jeszcze z wodą i kostką rosółową aby mięso było miękkie.Z klopsików robimy małe ptaszki,oczka z mozzarelli i dodajemy mały kawałek oliwki czarnej.Dziubek robimy z ugotowanej marcheweczki.

Makaron gniazdko gotujemy w osolonej wodzie.

Na talerz układamy gniazdko makaronowe,na gniazdko kładziemy ptaszka i nalewamy zupę.Smacznego.



Dla ilu osób: 2

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 1godz. 10min.

Cana:

Liczba kalorii: