

Kartoflanka

data aktualizacji: 2020.11.23 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 l bulionu
- 3 duże ziemniaki
- 1 duża marchew
- 1 pietruszka
- mały kawałek selera
- 5 cm pora z zielonej części
- 1 cebula
- 5 kulek ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- sól, pieprz
- koperek

Na klopsiki:

- 20 dkg mięsa mielonego
- 1 łyżeczka kaszy manny
- 1 mała cebula albo połowa dużej
- 1 ząbek czosnku
- masło
- sól, pieprz

klopsiki:

Cebulę pokroić w drobną kostkę, zeszklić na 1 łyżeczce masła, dodać do mięsa mielonego. Do mięsa dodać również przeciśnięty przez praskę czosnek, kaszę manną, sól i pieprz. Wyrobić masę i uformować klopsiki mniejsze od orzecha włoskiego.

Na patelni rozpuścić masło i podsmażyć klopsy na maśle.

zupa:

Zagotować bulion i dodać klopsiki, gotować je ok. 10 minut. Po tym czasie dodać liść i ziele angielskie, pokrojone w kostkę ziemniaki, pokrojoną w plasterki marchew, posiekanego pora, pokrojoną w słupki pietruszkę i selera. Gotować do miękkości. Przyprawić na koniec do smaku solą i pieprzem. Dodać garść posiekanego kopru.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37480-kartoflanka>