



przepisy.pl

Barszcz biały z kotlecikami z jajek



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- plasterki szynki lub wędzonej kielbasy - 4 plastry
- Barszcz biały Knorr** - 1 opakowanie
- świeża lub mrożona włoszczyzna pokrojona w paski - 200 gramów
- ugotowany ziemniak - 1 sztuka
- jajka ugotowane na twardo - 3 sztuki
- surowe jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 2 łyżki
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- olej - 2 łyżki
- sól do smaku
- woda - 750 mililitrów
- posiekana natka pietruszki do dekoracji

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pokrój w kostkę ugotowane jaja i szynkę. Dodaj surowe jajko, łyżkę bułki tartej oraz gałkę muszkatołową.
2. Dopraw masę odrobiną soli, delikatnie wymieszaj, uformuj 6 pulpetów.
3. Obtocz je następnie w pozostałej bułce tartej i obsmaż na złoty kolor.
4. Zagotuj 750 mililitrów wody. Pokrój ziemniaka i dodaj go wraz z włoszczyzną, do gotującej się wody.
5. Następnie wsyp zawartość torebki Barszczu białego Knorr i gotuj całość przez około 5 minut.
6. Na koniec zalej pulpeciki gorącym barszczem i udekoruj posiekaną natką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl