



przepisy.pl

Klopsiki z groszkiem i pieczarkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wołowe - 400 gramów
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 200 gramów
- mała puszka groszku konserwowego - 1 sztuka
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej
- sól - 1 szczypta
- woda - 400 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Przypraw mięso delikatnie solą oraz pieprzem, po czym uformuj małe klopsiki.
2. Podsmaż na rozgrzanym tłuszczu klopsy oraz pieczarki.
3. Odsącz groszek i dodaj go do klopsów wraz z natką.
4. Na koniec wymieszaj Fix Gulasz Knorr ze śmietanką i 400 mililitrami wody, dodaj do całości i zagotuj. Gotuj na wolnym ogniu jeszcze przez 5 minut. Podawaj.

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