



przepisy.pl

Szybka jesienna zupa z klopsikami



Składniki:

- mięso mielone wołowe - 300 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- marchewka z groszkiem - 300 gramów
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 1 łyżka
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- woda - 1 litr

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

30 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W misce połącz mięso, jajko, bułkę oraz część natki. Dokładnie wymieszaj a następnie formuj małe klopsiki.
2. W garnku zagotuj litr wody, dodaj mięsne kulki oraz warzywa.
3. Następnie dodaj bulionetkę Knorr, garnek przykryj. Zupę gotuj na wolnym ogniu ok. 15-20 minut. Przed podanie posyp pozostałą natką.

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