



Zupa ziemniaczana z klopsikami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa ziemniaczana z klopsikami to danie, które bardzo lubią zwłaszcza dzieci. Jest łatwa w przygotowaniu i posmakuje każdemu. Idealna na prosty i smaczny obiad dla całej rodziny.

Przygotowanie

Krok 1

Mieszmamy wszystkie składniki na klopsiki. W garnku gotujemy wodę, a następnie wrzucamy do niej klopsiki i obgotowujemy. Klopsiki wyjmujemy na talerz, a do wywaru dodajemy pokrojone w kostkę warzywa (oprócz ziemniaków) i gotujemy, aż będą miękkie.

Krok 2

Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę i dodajemy do zupy. Przyprawiamy solą, pieprzem i drobno posiekanym koperkiem. Gotujemy, aż ziemniaki będą miękkie.

Krok 3

Robimy zasmażkę z mąki i masła. Zasmażkę dodajemy do zupy. Do zupy dorzucamy ponownie klopsiki i całość dusimy jeszcze 5-10 minut.

Wskazówki

Aby zrobić zasmażkę, na patelni rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i mieszamy, aż się zezłoci.

Danie: **Zupy**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 1 seler
- 4 ziemniaki
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki masła
- 1 pęczek kopru
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka pieprzu

Klopsy:

- 300 g mięsa mielonego drobiowego
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżka ziół prowansalskich