



Mini klopsiki z puree ziemniaczanym i brokułami



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Ekonomiczny



Com quem?
Z przyjaciółmi



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



50ml oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia Gallo Klasyczna

- 600gr mielona wotowina
- 50gr porąbane opinie
- 5gr siekany czosnek
- 150gr obrane pomidory
- 1,7kg ziemniaki
- 400gr brokuły
- Sól i pieprz do smaku
- Pietruszka do smaku

1

Zaczynij od przyprawiania mięsa solą i pieprzem.

2

Następnie uformuj małe kulki mięsne i umieść je na tacy.

3

Podgrzej dużą patelnię z połową oliwy z oliwek i dodaj małe klopsiki, aby zapieczętować.

4

Po zapieczętowaniu dodaj czosnek i oliwkę i odstaw na 2–3 minuty.

5

Wlej białe wino i pozwól alkoholowi wyparować.

6

Dodaj posiekane pomidory i popraw przyprawy. Załóż pokrywę i pozwól gotować przez 10 minut na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając.

7

Obierz ziemniaki i zagotuj je w wodzie i soli.

8

Po ugotowaniu odcedź je i zetrzyj. Dopraw solą, pieprzem i resztą oliwy z oliwek

9

Pokrój brokuły na małe „drzewa” i wygotuj je.

10

Podawać z posiekaną natką pietruszki na klopsikach.



Dicas do Chef

To zabawny przepis na spróbowanie z dziećmi - spróbuj zaangażować ich, przypisując zadania i baw się dobrze!

Produtos utilizados



Klasyczna

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z
Pierwszego



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide