

Kartoflanka z klopsikami i pomidorami



Składniki:

750 g ziemniaków

1 marchewka

2 cebule

300g porów

3 łyżki oleju

1,5l gorącego rosółu wołowego (może być kostka rosółowa wołowa rozpuszczona w gorącej wodzie)

1 czerstwa bułka

1 jajo

300 g mięsa mielonego

po jednej szczypcie tartej gałki muszkatołowej, czarnego pieprzu i soli, 3 pomidory

koperek

natka pietruszki

Wykonanie:

Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w kostkę wielkości ok 2 cm., marchewkę obrać i pokroić w talarki, cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę; połowę z tego odstawić. Pory umyć dokładnie, oczyścić i pokroić w plasterki. Rozgrzać w dużym garnku olej, podsmażyć w nim cebulę i pory przez 5 minut, mieszając; dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, marchewkę i gorący rosół. Zupę zagotować na małym ogniu, przez 20 minut, pod przykryciem. Namoczyć bułkę w zimnej wodzie, dobrze odcisnąć i wymieszać z mięsem, jajkiem, pozostałą cebulką, gałką muszkatołową, pieprzem i solą; uformować klopsiki wielkości orzecha włoskiego. Włożyć klopsiki na 10 minut do gotującej się na słabym zupy. Doprawić zupę przyprawami, a na koniec posypać natką pietruszki i koperkiem.

