

Krem z porów z klopsikami



Trudność: 🍴🍴🍴🍴🍴

Czas przygotowania: 15min , Czas gotowania: 30min

Całkowity czas: 45min , Porcja: 4

79 Kalorii , **0 g** Cukrów , **5 g** Tłuszczy , **6 g** Białek

Autor: Czerwona.Papryczka

Link: <https://srecepty.pl/krem-z-porow-z-klopsikami>

Przygotowanie

Białe części porów pokroić w plasterki, zeszklić na maśle. Zalać bulionem i zagotować. Odstawić z ognia, przecedzić (bulion zachować). Pory zmiksować i dodać do wywaru. Do ostudzonej zupy dodać śmietanę, ponownie podgrzać. Doprawić czosnkiem, solą i pieprzem. Przygotować klopsiki: mięso wymieszać z musztardą, jajem, bułką tartą, solą, pieprzem, papryką oraz ziołami prowansalskimi. Uformować małe klopsiki, usmażyć na oleju. Krem porowy nalać do talerzy. Klopsiki nadziać na szpatułki (takie jak do szaszłyków) i układać na zupie.

Składniki



- ✓ 4 pory
- ✓ 1 łyżka masła
- ✓ 1 l bulionu warzywnego
- ✓ 1 roztarty ząbek czosnku
- ✓ 100 ml śmietany
- ✓ 30 dkg mielonego mięsa
- ✓ 1 jajko
- ✓ 2 łyżeczki musztardy
- ✓ 2 łyżki bułki tartej
- ✓ olej
- ✓ sól
- ✓ pieprz
- ✓ mielona papryka
- ✓ zioła prowansalskie

Kategorie

Wielkanoc, Zwyczajny dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Produkty mleczne i jaja, Warzywa, Klasyka, Pokarmy na każdy dzień, Dzieci do lat 5, Chudy student , Rodzina, Smakosz, Smukła dziewczyna, Wizyta, Zupy