



Parowane klopsy wołowe z cukinią i marchewką

 2 porcje

 20 minut

Składniki

- 300 g mielonej wołowiny
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 1 ząbek czosnku, drobno posiekany
- 1 jajko
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 cukinia, pokrojona w plastry
- 2 marchewki, pokrojone w słupki
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1

W misce wymieszaj wołowinę z cebulą, czosnkiem, jajkiem i bułką tartą. Dopraw solą i pieprzem, a następnie uformuj małe klopsy.

2

Umieść klopsy na dolnym poziomie garnka, a na górnym cukinię i marchewki. Gotuj na parze przez około 20 minut, aż klopsy będą dobrze ugotowane, a warzywa miękkie.