Potrzebne:

- pół kilo mielonego
- 2 czubate szklanki poszatkowanej białej kapusty
- 2,3 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- 1 jajo
- bułka tarta
- bulion
- śmietana

Wszystko dobrze pokroić i wymieszać, dodac bułkę tartą żeby klopsy się zlepiły, posolić, zrobić ruloniki, obtoczyć w bułce. Klopsy włozyć do garnka, zalać bulionem z 1 łyżką koncentratu i śmietany. Zapiec w piekarniku.