

Doradca Smaku XII: Klopsiki z Kurczaka Sielskiego po marokańsku, odc. 7



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Klopsiki:

mięso mielone z Kurczaka Sielskiego	1/2 kilograma
cebula	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
jajko	1 sztuka
mąka pszenna	2 łyżki
Kmin rzymski mielony Prymat	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Cynamon mielony Prymat	1 łyżka
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżka
Kolendra cała Prymat	1 łyżka
olej rzepakowy	do smażenia

Sos:

cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
papryczka ostra	1 sztuka
seler naciowy	1 łodyga
kolendra	1/2 pęczka
pomidory pelati	400 g (1 puszka)

ugotowana ciecierzycza	1 szklanka
bulion warzywny	1/2 litra
Szafran nitki Prymat	1 opakowanie
olej słonecznikowy	do smażenia

Dip:

gęsty jogurt naturalny	200 mililitrów
Przyprawa harissa	1 łyżka
sok z połowy cytryny	

Bulion:

cebula	1 sztuka
włoszczyzna	1 pęczek
czosnek	3 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
ziele angielskie	5-6 ziaren
woda	2 litry

Do smaku:

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

BULION:

Na gazie opalamy 1 cebulę.

Pęczek włoszczyzny, opaloną cebulę, 3 ząbki czosnku, 3 liście laurowe, 5-6 ziaren ziela angielskiego zalewamy 2 litrami wody, przyprawiamy do smaku solą oraz pieprzem i gotujemy przez około 1 godzinę.

DIP:

200 ml gęstego jogurtu naturalnego mieszamy z łyżką harissy i sokiem z połowy cytryny, a następnie schładzamy.

SOS:

2 ząbki czosnku siekamy i rozcieramy z solą morską. Cebulę kroimy w grubą kostkę, czuszkę w plasterki, a łodygę selera kroimy ukośnie w spore kawałki. Siekamy świeżą kolendrę. Warzywa obsmażamy na 2 łyżkach oleju słonecznikowego, a następnie wlewamy pół litra bulionu warzywnego. Po około 5 minutach dodajemy puszkę pomidorów pelati i szklankę ugotowanej ciecierzycy. Przyprawiamy szczyptą szafranu i solą morską. Mieszamy, gotujemy kolejne 5 minut i posypujemy garścią świeżej kolendry.

MIESZANKA PRZYRAW DO MIĘSA:

W miseczce mieszamy łyżkę cynamonu, przyprawę curry, łyżeczkę słodkiej papryki i łyżkę mielonego kminu rzymskiego. łyżkę ziaren kolendry rozdrabniamy w moździerzu i dodajemy do naszej mieszanki.

KLOPSIKI:

Mięso przekładamy do miski, dodajemy łyżkę przygotowanej wcześniej mieszanki przypraw (resztę zamykamy w słoiczku do ponownego wykorzystania) oraz jajko, starte na małych oczkach tarki, ząbek czosnku i cebulę. Przyprawiamy solą morską i zagęszczamy 2 łyżkami bułki tartej, dokładnie mieszamy.

Formujemy klopsiki preferowanej wielkości, oprószamy z obu stron mąką i smażymy na oleju rzepakowym, aż się zarumienią.

PODANIE:

Sos z ciecierzycą wykładamy na talerz, na nim układamy klopsiki, posypujemy świeżą kolendrą i podajemy z miseczką dipu z harissą.

