

klopsiki cielęce w sosie pieczarkowym

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina bez kości	40 dag
bułka	1 sztuka
jajko	1
sól, pieprz	
Gałka muszkatołowa (odrobina)	
olej	1 łyżeczka
przyprawa do potraw	
mąka	1 łyżka
mleko	4 łyżki
sok z cytryny	1 łyżeczka
przyprawa myśliwska	
curry	
tłuszcz do smażenia	
sos	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

½ łyżeczki
cukru
Kwasek
cytrynowy
Cebula 1
Tłuszcz 1
łyżeczka

Mięso
dokładnie
wyżyłować-
zemeleć.
Dodać
namoczoną i
odciśniętą
bułkę, jajko,
sól, pieprz,
posiekaną
zieleninę.
Dobrze
wyrobić
drewnianą
łyżką.
Rękami
zwilżonymi
wodą
formować
podługne
klopsiki,
obtoczyć je
w mące,
kłaść na
mocno
rozgrzany
tłuszcz i
smażyć z
obu stron na
rumiano.
Przygotować
sos:
przyrządzić
beszamel,
dodając
bulion.
Cebulę
lekko
podrumienić
w tłuszczu.
Przyrządzić
karmel:
cukier
wsypać do
małego
rondelka,
wlać kilka
kropel
wody,
zrumienić
cukier na
brąz, po
czym zaraz
dodać 3
łyżki wody.
Do
beszamelu
wlać tyle
karmelu, by
sos nabrał
złotawego
koloru,
dodać
cebulę,
kwasek
cytrynowy i
chwilę
pogotować.
Do sosu
włożyć
klopsiki,
dusić 15
minut.