

Klopsiki z jelenia w sosie pieczarkowym z brandy



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na pulpety:

udziec z jelenia	400 gramów
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
musztarda	2 łyżki
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
olej słonecznikowy	2 łyżki
masło	25 gramów
cząber	1 szczypta
rozmaryn	1 szczypta
estragon	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	3 szczypty
sól	3 szczypty

Składniki na sos:

pieczarki brązowe	350 gramów
bulion wołowy	400 mililitrów
brandy	150 mililitrów
śmietana kwaśna	150 mililitrów
musztarda dijon	2 łyżeczki
mąka pszenna	1 łyżka

koncentrat pomidorowy	1 łyżka
Owoc jałowca cały Prymat	3 sztuki
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	0.5 łyżeczki
cząber	0.5 łyżeczki
estragon	0.5 łyżeczki
gałązki rozmarynu	0.5 łyżeczki
cukier	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	3 szczypty
sól	3 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pulpeciki: Na patelni rozgrzewamy łyżkę oleju, wrzucamy drobno posiekaną cebulę oraz czosnek i podsmażamy chwilę, aby cebula zmiękła. Odstawiamy do wystudzenia. Mięso jelenia mielimy, dodajemy musztardę, jajko, bułkę tartą, podsmażoną cebulę i wszystkie przyprawy. Dokładnie wyrabiamy przez 10 minut, aby składniki się połączyły i formujemy małe pulpeciki. Na patelni rozgrzewamy olej i obsmażamy pulpeciki z każdej strony, aż będą rumiane. Przekładamy na talerz.

Sos: Na tą samą patelnię wrzucamy masło i dodajemy pokrojone w plasterki pieczarki. Smażymy na bardzo wysokim ogniu, aż wszystkie soki odparują, a pieczarki będą rumiane. Zmniejszamy temperaturę, dodajemy paprykę wędzoną oraz mąkę i smażymy przez minutę. Następnie dodajemy bulion wołowy, brandy oraz jałowiec. Delikatnie przy pomocy drewnianej łyżki zeskrobujemy z patelni to co do niej przywarło. Gotujemy na wolnym ogniu przez 3 minuty. Po tym czasie dodajemy koncentrat pomidorowy, musztardę, śmietanę oraz cukier. Całość gotujemy około 15 minut. Do sosu dodajemy klopsiki i gotujemy kolejne 10 minut. Klopsiki podałam z makaronem tagliatelle. Świetnie również będą smakować z kaszą bądź ziemniakami.