

## Mój przepis na...: Klopsiki z indyka w sosie pomidorowym, odc. 7



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki dla 4 osób

<b>mięso mielone indycze</b>	500 g
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>przyprawa do indyka</b>	1 opakowanie
<b>pomidory pelati</b>	500 ml
<b>mąka pszenna</b>	4 łyżki
<b>parmezan starty</b>	4 łyżki
<b>oliwki zielone</b>	5 sztuk
<b>oliwki czarne</b>	5 sztuk
<b>olej rzepakowy</b>	łyżka
<b>papryka słodka mielona</b>	do smaku
<b>bazylia otarta Prymat</b>	do smaku
<b>oregano</b>	do smaku

#### sos pomidorowy

<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>ząbek czosnku</b>	1 sztuka
<b>rosół z kury Kucharek</b>	250 ml
<b>cukier kryształ</b>	5 g

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Sos pomidorowy: cebulę kroimy w kostkę, czosnek w plasterki i wrzucamy na patelnię z rozgrzanym olejem. Chwilę smażymy i podlewamy rosółem. Następnie dodajemy pomidory pelati oraz cukier. Przyprawiamy do smaku bazylią, słodką papryką i oregano. Trzymamy na ogniu, aby woda z pomidorów nieco odparowała. W trakcie smażenia możemy dolać nieco rosółu.
- KROK 2 Drugą cebulę kroimy w kostkę i szklimy na patelni z rozgrzanym olejem. Zeszkłąną cebulę przekładamy do mięsa mielonego. Dodajemy jajko oraz Przyprawę do indyka i dokładnie wyrabiamy ręką.
- KROK 3 Z mięsa formujemy niewielkie klopsiki, obtaczamy je w mące i smażymy z dwóch stron na tej samej patelni, na której wcześniej smażyliśmy cebulę. Klopsiki odsączamy z nadmiaru tłuszczu.
- KROK 4 Do naczynia żaroodpornego przelewamy sos. Wrzucamy kilka czarnych i zielonych oliwek. Na to układamy usmażone klopsiki, a z wierzchu posypujemy połową startego parmezanu. Naczynie przykrywamy i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C z termoobiegiem na ok. 10 min.
- KROK 5 Gotowe danie posypujemy pozostałym parmezanem. Możemy posypać pietruszką lub ulubionymi kiełkami i podawać z domowymi kluseczkami.