

Klopsiki z sosie pomidorowym z pesto



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka wieprzowa	1/2 kg
kasza manna	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
mleko	1/3 szklanki
pomidory krojone	1 puszka
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
pesto czerwone	2 łyżki
bazyliia	2 łyżki
mąka	do obtoczenia:
olej	do smażenia:
cebula	1
jajko	1
pieprz mielony	do smaku:
chili	
czosnek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opukałam, osuszyłam, zmieliłam w maszynce. Dodałam do niego bułkę tartą, kaszę, jajko, mleko, posiekaną świeżą bazylię i dobrze wymieszałam masę. Doprawiłam do smaku solą ziołową i pieprzem. Zwilżonymi zimną wodą dłońmi formowałam małe klopsiki. Obtaczałam je w mące pszennej i obsmażyłam na gorącym oleju. W rondlu rozgrzałam 1 łyżkę oleju, wrzuciłam obraną, posiekaną cebulę i zeszkliłam ją. Następnie dodałam pomidory z puszki razem z zalewą, koncentrat i pesto. Dusiłam ok. 5 min.. Podlałam troszkę wodą żeby nieco rozrzedzić sos i doprawiłam chili, solą i czosnkiem granulowanym, zmiksowałam. Dołożyłam klopsiki i dusiłam całość ok. 30 min.. Podałam z makaronem kokardki.

