

Klopsiki z karkówki w sosie smardzowym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	1
cebula	1
marchewka	1
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
kasza manna	2 łyżki
musztarda	2 łyżki
mleko	100 ml
smardze suszone	SOS:
śmietana kremówka	100 ml
cebula	1
masło	1 łyżka
olej	do smażenia:
mąka pszenna	do obtoczenia:
sól	do smaku:
Pieprz ziołowy mielony Prymat	
karkówka	70 wieprzowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby, ok. 1/2 litra suszu, zalałam 1,5 szkl. letniej wody i odstawiłam na 15 min..

W tym czasie zmieliłam karkówkę i 1 niedużą surową cebulę. Do masy dodałam niedużą, startą na tarce jarzynowej, marchewkę, małe jajko, po dwie płaskie łyżki bułki tartej i kaszy manny, mleko i 2 czubate łyżki musztardy z prażoną cebulką. Wyrobiłam dokładnie i doprawiłam jeszcze solą oraz pieprzem ziołowym. Z masy formowałam nieduże klopsiki - ręce zmoczyłam w zimnej wodzie żeby mięso nie kleiło się do nich. Obtoczyłam kuleczki w mące i obsmażyłam na rumiano na niewielkiej ilości oleju.

Namoczone grzyby odcedziłam i pokroiłam w paski - wodę z moczenia zachowałam. W rondlu rozpuściłam masło, zeszkliłam na nim posiekaną cebulę. Wlałam wodę z moczenia i dodałam grzyby, dusiłam ok. 5 min. a następnie dołożyłam klopsiki i dusiłam jeszcze razem kolejne 15 min.. Na koniec dolałam gęstą śmietanę kremówkę i doprawiłam do smaku solą oraz pieprzem. Podałam z makaronem.

Do sosu można dodać trochę posiekanej zieleniny, natki pietruszki albo koperku.

Suszone smardze można czasami kupić w dobrych delikatesach albo supermarketach. Ja przywożę je sobie ze Słowacji gdzie można sobie ich nazbierać samemu - w Polsce są pod ścisłą ochroną!