

Klopsiki z jajeczkiem, w sosie chrzanowym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mielona wieprzowina	25 dag
cebula	1/2 sztuki
jajka przepiórcze	6 sztuk
mleko	4 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
wywar warzywny	2-3 szklanki
śmietana 18%	4 łyżki
chrzan tarty	2 łyżki
sok z cytryny	1 łyżeczka
mąka pszenna	1 łyżeczka
masło	1 łyżka
olej	do smażenia:
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku:
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku:
cukier	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajeczka przepiórcze ugotować na twardo, ostudzić, obrać. Cebulę posiekać w drobną kostkę, zeszklić na patelni, na łyżce oleju. 3 łyżki bułki tartej wymieszać z mlekiem, dodać do mięsa. Dodać też cebulę, jajko kurze, doprawić solą i pieprzem ziołowym, wyrobić. Masę podzielić na 6 części. Z każdej uformować kulę, lekko ją spłaszczyć na dłoni, na środku położyć jajeczko przepiórcze i delikatnie zlepić brzegi, z powrotem uformować kulę. Mięsne kulki obtoczyć w reszcie bułki tartej i obsmażyć do zrumienienia na patelni z rozgrzaną niewielką ilością oleju. W rondlu roztopić masło, wsypać mąkę, wymieszać, zalać wywarem i mieszając energicznie zagotować. Do płynu włożyć klopsiki, dusić 3-5 min. Chrzan, jeśli mamy świeży, zetrzeć na najdrobniejszych oczkach tarki i od razu skropić sokiem z cytryny. Możemy też użyć chrzanu ze słoiczka - wtedy nie dodajemy już cytryny. Śmietanę odrobinę posolić, roztrzepać i zahartować kilkoma łyżeczkami sosu, wlać do rondla, zagotować. Doprawić ew. solą, cukrem i pieprzem mielonym białym. Na koniec dodać chrzan i już nie gotować aby nie utracił swojego aromatu. Podawać z kluskami albo ziemniakami.