

Szwedzkie klopsiki we włoskim sosie z rosyjską musztardą



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wp-woł	500 gramy
kajzerka	1 szt
cebula	2 szt
mleko	1 szklanka
czosnek	2 ząbek
jajko	1 szt
Musztarda rosyjska Prymat	2 łyżka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 szczypta
pomidory z puszki	1 szt
koncentrat pomidorowy	2 łyżka
natka pietruszki	1 pęczek
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
bulion	1/2 szklanki
olej do smażenia	1/2 szklanki
Papryka ostra mielona Prymat	1 szczypta
oregano	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Bułkę moczymy w mleku, odciskamy. Jedną cebulę posiekać i przesmażyć na oleju. Do miski dajemy mięso, kajzerkę, cebule, jajko, łyżkę musztardę, posiekaną część natki. Dosypujemy sól i pieprz, gałkę i dobrze mieszamy. Wilgotnymi rękami formujemy małe kuleczki które odstawiamy na 15minut do lodówki.
- KROK 2 Rozgrzewamy olej na patelni i smażymy nasze kuleczki na rumiano. Odsączamy z nadmiaru tłuszczu. Można także je upiec w piekarniku, będzie mniej tłusto.
- KROK 3 Cebulę i czosnek drobno pokroić. Olej rozgrzać na patelni, zeszklić cebulę i czosnek, dodać pomidory z puszki, chwile smażyć razem, dodać koncentrat, podlać bulionem, dusić razem aż składniki się połączą. Dodać łyżkę musztardy, sól i pieprz do smaku, szczyptę ostrej papryki i oregano. Do gotowego sosu wrzucić usmażone kuleczki, wymieszać, chwile razem poddusić, posypać natką pietruszki.
- KROK 4 Jako dodatek można ugotować kluski np włoskie gnocci.