

Klopsiki z sosie pomidorowym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebule	2
łyżki kaszy manny	3-4
jajko	1
ząbki czosnku	4
puszka 400g pomidorów bez skórki	1
łyżek koncentratu pomidorowego 30%	4-5
łyżeczka suszonych płatków chili	1
sól, cukier, pieprz mielony	do smaku:
bulion warzywny	1 szklanka
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KLOPSIKI: 1 cebulę drobno posiekać albo rozdrobnić blenderem, dodać do mięsa razem z jajkiem i kaszą manną. Wyrobić masę, doprawić solą i pieprzem. Formować nieduże klopsiki wielkości orzecha włoskiego i obsmażyć je aż się zrumienią na połowie tłuszczu.

SOS: Cebulę i czosnek obrać, posiekać. W rondlu rozgrzać resztę tłuszczu, wrzucić cebulę i czosnek. Smażyć mieszając aż lekko się zezłocą. Dolać bulion i chili, dusić 5 min.. Następnie dodać pomidory z puszki, razem z zalewą, i koncentrat - dusić 15 min. Sos doprawić solą i cukrem, zmiksować blenderem. Dodać klopsiki, dusić całość następne 15-20 min.. Podawać z makaronem, posypane startym serem i szczypiorkiem.