

Klopsiki Eli w ogórkowym sosie



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe lub wieprzowe	70 dkg
cebula biała	1 sztuka
czosnek świeży-może być więcej	2 ząbki
jajko	2 sztuki
sól	do smaku
olej do smażenia	głęboki
maechewka	30 dkg
masło	1 duża łyżka
mąka pszenna	ile się wgniecie do masła nie może być twarde
koperek	1 pęczek
śmietana kremowa 30%	200 ml
Bułka tarta klasyczna Prymat	1-2 łyżki
ogórki gruntowe	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wymieszać z posiekaną cebulą, czosnkiem, solą, pieprzem, jajkami (gdy jest za rzadkie dodać trochę bułki tartej), uformować kulki wielkości orzecha włoskiego i obsmażyć na oleju w małym rondlu z obu stron (olej powinien sięgać do połowy klopsików) na rumiano. Olej ze smażenia klopsików przelać do brytfanny (ilość według uznania), dodać pokrojoną w kostkę marchew i podsmażyć. Do marchwi dodać pokrojone w kostkę ogórki (obrane i pozbawione nasion-młode ogórki kroić ze skórą) podsmażyć i gotować do miękkości, dodać klopsiki, pokrojony koperek, małe kulki zrobione z masła i mąki (zagęszczają sos zamiast zasmażki) i śmietanę, doprawić solą, pieprzem i chwilę pogotować. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko. Smacznego!

