

Klopsiki Eli w sosie pomidorowym



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 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
bułka tarta pikantna	2 łyżki
olej do smażenia	do głębokiego smażenia
czosnek	4 ząbki
koncentrat pomidorowy	200 g
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
margaryna	2-3 łyżki
mąka pszenna	2-3 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
cebula	1 sztuka
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku

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.

Posiekana cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek przesmażyć na margarynie, wlać 1.5 litra wody i zagotować. Dodać koncentrat pomidorowy (ilość według gustu), papryki w proszku, kucharkę, sól i chwilę pogotować. Mąkę (ilość w zależności jakiego gęsty ma być sos) rozprowadzić wodą, wlać do sosu, pogotować i przetrzeć przez sito. Do gotującego sosu wrzucić klopsiki i na chwilę zostawić. Smacznego!

Ja podałam klopsiki z makaronem.