Klopsiki wołowe z sosem pomidorowym

IKRAKOWIANKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wołowe bez kości	1/2 kg
boczek wędzony	20 dag
cebula	1 szt
jajko	1 szt
bułka	1 szt
mleko	1/2 szkl
masło	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szkl
olej do smażenia	
sos pomidorowy	
pomidory	1/2 kg
cebula	1 szt
olej	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
cikier	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cząber	1 łyzeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę zamoczyć w mleku, odcisnąć. Mięso i boczek umyć, pokroić na kawałki i razem z bułką przepuścić przez maszynkę. Cebulę drobno pokroić, podsmażyć na maśle, ostudzić. Do mięsa dodać jajko, cebulę, cząber, przyprawić solą i pieprzem. Starannie wyrobić. (gdy masa mięsna jest za wolna dodać bułki tartej) Z masy mięsnej formować podłużne klopsiki, panierować w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju. Sos pomidorowy. Pomidory umyć, pokroić na kawałki. Na rozgrzanym oleju podsmażyć drobno pokrojoną cebulę i czosnek, dodać pomidory, liść laurowy, gotować około 15 minut. Zdjąć z palnika, przetrzeć przez sito, przyprawić do smaku. Klopsiki podawać z sosem, ziemniakami i surówką.