

KOPERKOWE KLOPSIKI W SOSIE PIECZARKOWO KOPERKOWYM Z MAKARONEM



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Mięso

mięso mielone wieprzowe	0.5 kg.
cebula	1/2 szt. (mała)
bułka	1 szt.
woda	do namoczenia bułki
koper świeży	2 łyżki (siekany)
jajko	1 szt.
sól	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

Sos

woda	1 l.
cebula	1 szt.
pieczarki	150 gram
koper świeży	3 łyżki
masło	1 łyżka
kostka rosołowa	1/2 kostki
sól i pieprz	do smaku
natka pietruszki	1 garść
mąka ziemniaczana	1 łyżka
woda zimna	2 łyżki

śmietanka 12-procentowa

6 łyżek

Dodatkowo

mąka

1/4 szkl.

makaron świderki

ok. 400 gram.

woda

do ugotowania makaronu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pieczarki obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach.
- KROK 2 Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. W garnku roztapiamy masło. Dodajemy cebulkę i smażymy, aż się zeszkli.
- KROK 3 Dodajemy pieczarki i smażymy, aż pieczarki zmiękną. Doprawić szczyptą soli i pieprzem.
- KROK 4 Zalać wodą. Dodać kostkę rosołową.
- KROK 5 Mięso przygotować dzień wcześniej.
Do mięsa dodać jajko, namoczoną i odsączoną bułkę, sól, pieprz i koperek.
Cebulę obrać i zetrzeć na tarce na najdrobniejszych oczkach. Dokładnie wymieszać i wstawić do lodówki.
Mokrymi dłońmi formujemy średnie klopsiki, które obtaczamy w mące. Następnie delikatnie umieszczamy w garnku.
- KROK 6 Dodajemy koper i posiekaną pietruszkę.
- KROK 7 Zagęszczamy rozrobioną mąką z zimną wodą. Mieszymy. Odstawiamy garnek i dodajemy śmietankę. Doprawiamy do smaku.
Makaron gotujemy według wskazówek na opakowaniu.
Ugotowany przelewamy zimną wodą.