

Mój przepis na...: Klopsiki z indyka w sosie pomidorowym, odc. 7



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki dla 4 osób

mięso mielone indycze	500 g
cebula	1 sztuka
jajko	1 sztuka
Przyprawa do indyka i dań z drobiu Prymat	1 opakowanie
pomidory pelati	500 ml
mąka pszenna	4 łyżki
parmezan starty	4 łyżki
oliwki zielone	5 sztuk
oliwki czarne	5 sztuk
olej rzepakowy	łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
Bazylia suszona Prymat	do smaku
oregano	do smaku

sos pomidorowy

cebula	1 sztuka
ząbek czosnku	1 sztuka
rosół z kury Kucharek	250 ml
cukier kryształ	5 g

Kroki postępowania

- KROK 1 Sos pomidorowy: cebulę kroimy w kostkę, czosnek w plasterki i wrzucamy na patelnię z rozgrzanym olejem. Chwilę smażymy i podlewamy rosół. Następnie dodajemy pomidory pelati oraz cukier. Przyprawiamy do smaku bazylią, słodką papryką i oregano. Trzymamy na ogniu, aby woda z pomidorów nieco odparowała. W trakcie smażenia możemy dolać nieco rosółu.
- KROK 2 Drugą cebulę kroimy w kostkę i szklimy na patelni z rozgrzanym olejem. Zeszkłąną cebulę przekładamy do mięsa mielonego. Dodajemy jajko oraz Przyprawę do indyka i dokładnie wyrabiamy ręką.
- KROK 3 Z mięsa formujemy niewielkie klopsiki, obtaczamy je w mące i smażymy z dwóch stron na tej samej patelni, na której wcześniej smażyliśmy cebulę. Klopsiki odsączamy z nadmiaru tłuszczu.
- KROK 4 Do naczynia żaroodpornego przelewamy sos. Wrzucamy kilka czarnych i zielonych oliwek. Na to układamy usmażone klopsiki, a z wierzchu posypujemy połową startego parmezanu. Naczynie przykrywamy i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C z termoobiegiem na ok. 10 min.
- KROK 5 Gotowe danie posypujemy pozostałym parmezanem. Możemy posypać pietruszką lub ulubionymi kiełkami i podawać z domowymi kluseczkami.