

Klopsiki z drobiowego mięsa gotowanego i groszku, w sosie koperkowym



WACŁAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

mięso gotowane z kurczaka	500 gram
groszek konserwowy	1/2 puszki
płatki orkiszowe	1/2 szklanki
jajko	1 sztuka
Kminek mielony Prymat	1 łyżeczka
Koperek suszony Prymat	wg uznania
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
sól do smaku	
cebula	1/2 sztuki
por	wg uznania

Sos koperkowy

mleko	1/2 szklanki
śmietana 18 proc	1/2 szklanki
masło	1 łyżka
koper świeży	wg uznania
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Gotowane mięso drobiowe oddzielić od kostek ,chrząstek i skóry.Dodać odsączony groszek konserwowy.
- KROK 2 Płatki orkiszowe namoczyć w rosole.Przygotować cebulę i pora.
- KROK 3 Mięso i groszek przepuścić przez maszynkę do mielenia.Przygotować przyprawy.
- KROK 4 Pokrojoną cebulę i pora podsmażyć,kilka minut na gorącym oleju.
- KROK 5 Do mięsa mielonego wbić jajko,dodać przyprawy oraz podsmażoną cebulkę z porem.Wszystko wymieszać na jednolitą masę.
- KROK 6 Z masy mięsnej uformować kulki,włożyć na rozgrzany olej i z każdej strony obsmażyć na złoty kolor.
- KROK 7 Sos :Do naczynia żaroodpornego wlewamy,mleko i śmietanę,dodajemy masło .Mieszając na małym ogniu doprowadzamy do wrzenia.Ciągle mieszając dodajemy sól ,pieprz i posiekany koperek.Chwilkę zagotować.