

Klopsiki w sosie cebulowo-pomidorowym gotuje Piotr Ogiński



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na sos:

cebula	1 szt.
pomidory	6 szt.
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 mała łyż.

Na klopsiki:

mięso mielone wołowo-wieprzowe	500 g
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
mleko	0,5 szklanki
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 mała łyż.
sól	do smaku
pieprz	do smaku
brokuły	kilka różyczek
brukselka	kilka sztuk

Na deser:

gruszki	2 szt.
Czekolada tabliczka	0,5 szt.
śmietanka 30%	200 ml
cynamon	0,5 mała łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i pomidory drobno kroimy, wrzucamy do naczynia na spód piramidy, aby się poddusiły (ok. 10 minut). Dodajemy zioła prowansalskie, mieszamy. W tym czasie przygotowujemy klopsiki.

Do dwóch łyżek bułki tartej dodajemy 0,5 szklanki mleka, dokładnie mieszamy. Do mięsa mielonego w misce dodajemy bułkę tartą, mleko, przyprawę do mięsa mielonego, jajko, sól oraz pieprz.

Uformowane klopsiki dodajemy do sosu pomidorowo-cebulowego.

W tym samym czasie zaczynamy gotować na parze brokuły i brukselki w durszlaku, na drugim poziomie piramidy*.

Obrane już ze skórki i pokrojone w ćwiartki gruszki układamy na najwyższy poziom piramidy, na tarce z obręczą. Przykrywamy je miską, a miskę pokrywą od naczynia, aby mieć kontrolę nad procesem gotowania. Wszystko gotujemy jeszcze przez ok 10-15 minut.

W małym naczyniu rozpuszczamy czekoladę, dodajemy odrobinę startej skórki pomarańczowej, zalewamy śmietanką, dodajemy cynamon. Cały czas mieszamy, żeby powstała jednolita masa. W momencie, gdy sos zgęstnieje, polewamy nim ugotowane gruszki.

Dania można również przygotować z użyciem tradycyjnych naczyń.

*Piramida Z-line Zepter (naczynie, durszlak, tarka z obręczą, miska).