Klopsiki w sosie pomidorowo-paprykowym z mleczkiem kokosowym, podane na muszlach makaronowych



BEN-KA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Klopsiki:	
mięso mielone	40 dag
cebule	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 dużych łyż.
woda	2 duże łyż.
majeranek	1 mała łyż.
jajko	1 sztuka
Sos:	
cebule	2 sztuki
pomidory w zalewie pomidorowej	1 puszka
papryka	1 sztuka
mleko kokosowe	0.5 szklanki
sos chili	3 krople
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	0.5 mała łyż.
Makaron:	
makaron muszle	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Klopsiki:
Cebulę obrać, bardzo drobno posiekać i podsmażyć na oleju. Do miski włożyć mięso, wbić jajko, dodać ostudzoną cebulę, bułkę tartą, majeranek i wodę.
Masę długo wyrabiać dodać sól i pieprz, a następnie mokrymi dłońmi formować malutkie klopsiki.
Na patelni rozgrzać tłuszcz, klopsiki obtaczać w tartej bułce i smażyć z obu stron.
Sos:
Dwie cebule obrać, pokroić w kostkę, podsmażyć na oleju, przełożyć ją do rondla, dodać pomidory w puszce i dusić. Paprykę umyć, drobno pokroić, podsmażyć na tłuszczu pozostałym ze smażenia cebuli, dodać do pomidorów.
Wszystkie składniki dusić ok. 10 minut, można wlać 1/4 szklanki wody, gdyby sos był bardzo gęsty.
Doprawić go sosem chili, wędzoną papryką, solą, pieprzem na ostro i zmiksować, dodać mleczko kokosowe, włożyć klopsiki i dusić ok 5 -7 minut, często mieszając, bo sos może przywierać do dna rondla.
Makaron muszle ugotować w osolonym wrzątku, odcedzić, w każdą muszlę wkładać po 1 klopsiku razem z sosem i od razu podawać.