

Klopsiki drobiowe w sosie koperkowym



JOASJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kostka rosołowa	1 sztuka
mleko	1 szklanka
śmietana	100 g
sól	do smaku
pieprz	do smaku
koperek świeży	1/2 pęczka
jajko	1 sztuka
mąka	8 łyżka
olej	do smażenia
woda zimna	1/2 szklanka
bułka czerstwa	1/2 sztuka
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1 łyżeczka
indyk	30 dkg
ser żółty	3 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso rozrobić w misce z jajkiem, namoczoną w mleku i wyciśniętą bułką, oraz pieprzem ziołowym i solą. Uformować małe klopsiki i obtoczyć je w mące. Następnie delikatnie obsmażyć na oleju. W międzyczasie zagotować w garnku wodę z kostką rosołową. Do gotującej wody wrzucić klopsiki. Gotować ok 15 minut. Następnie wyjąć je z wywaru i odłożyć na bok. Do miseczki wlać śmietanę, odrobinę wody i wsypać pozostałą mąkę (ok 5 łyżek). Rozetrzeć tak żeby nie było grudek. Następnie dodawać po trochu resztkę wody i mieszać. Płyn wlać do wywaru po gotowaniu klopsików (pamiętać aby mieszać wywar podczas wlewania płynu). Pomieszać sos i dodać posiekany koperek oraz starty żółty ser. Zagotować. Wrzucić do środka klopsiki, pogotować razem kilka minut.

