

Mięsne kulki z sosem porowo-grzybowo-paprykowym



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone - mieszane	60 dag
por sałatkowy - biała część	3 szt
grzyby leśne	20 - 30 dag
kwaśna śmietana	120 - 160 ml
jajko	1 duża szt
czosnek	2 ząbki
oliwa	4 łyżki
kajzerka	1 czerstwa
papryka czerwona	1 średni strąk
wywar warzywny	3/4i (z kostki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kajzerkę namaczamy w zimnej wodzie.

Czosnek obieramy i siekamy lub przeciskamy przez praskę.

Mięso zagniatamy z odciśniętą z wody kajzerką, jajkiem i czosnkiem oraz słodką mieloną papryką.

Doprawiamy mięsną masę do smaku solą i pieprzem oraz papryką.

Formujemy z masy mięsnej wilgotnymi dłońmi niewielkie kulki.

Na patelni rozgrzewamy olej - 2 łyżki - i podsmażamy kulki na złotobrązowy kolor.

Pory oczyszczamy, z papryki usuwamy gniazda nasienne.

Paprykę i pory dokładnie myjemy, osuszamy i kroimy na niezbyt duże kawałki. Wrzucamy do wywaru warzywnego i w tym wywarze gotujemy około 5 minut.

Grzyby (ja użyłam borowiki i kozaczki) leśne oczyszczamy, przecieramy wilgotną szmatką kapelusze, jeśli są duże dzielimy na ćwiartki.

Na patelnię dodajemy pozostałą oliwę i wrzucamy na rozgrzaną przygotowane grzyby.

Podsmażamy je tak długo, aż będą koloru złocistego i odparuje z nich woda.

Do gorącego wywaru z papryką i porem wkładamy podsmażone kulki i grzyby.

Przytrzymujemy kilka minut na ogniu aby zawrzały.

Doprawiamy sos do smaku solą, pieprzem i śmietaną.

Ci, którzy lubią sosy bardziej zawiesiste mogą zagęścić sos 1 łyżką mąki ziemniaczanej.

Kulki te najlepiej smakują podane z kluskami np. śląskimi, kopytkami, szagówkami, ale nie do pogardzenia są również podane z makaronem