

Klopsiki w sosie

50—60 Min

Przygotowanie

1. W misce wymieszaj bułkę tartą z mlekiem i odstaw na 2 minuty. Do dużej miski dodaj mięso, jajko, przyprawy oraz namoczoną bułkę tartą i dobrze wymieszaj, najlepiej rękami.
2. Nabieraj masę łyżką i mokrymi rękami formuj małe kulki. Powinno wyjść około 30 klopsików.
3. Na dużej patelni rozgrzej olej na średnim ogniu. Dodaj klopsiki i smaż je, obracając od czasu do czasu, przez około 10 minut lub do momentu, aż będą usmażone. Jeśli wszystkie klopsiki nie mieszczą się na patelni, smaż partiami. Wyjmij gotowe klopsiki i przykryj folią aluminiową, aby pozostały ciepłe.
4. Zmniejsz ogień do średniego. Na patelnię dodaj masło i rozpuść je. Dodaj mąkę, wymieszaj i smaż 1 minutę. Mieszając, wlej około 1/4 bulionu wołowego i stopniowo dodawaj resztę bulionu. Gotuj przez 2 minuty, następnie dodaj śmietanę i gotuj przez kilka minut, po czym zdejmij z ognia.
5. Pulpety podawaj z sosem, puree ziemniaczanym, gotowanym groszkiem i konfiturą żurawinową.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Na klopsiki

75 g	Bułka tarta
4 łyżki	Mleko
300 g	Wołowina drobno zmielona
300 g	Wieprzowina drobno zmielona
1 szt	Jajo
0.25 łyżeczki	Gałka Muszkatołowa mielona
1 łyżeczka	Czosnek granulowany
1.5 łyżeczki	Cebulka smażona
0.25 łyżeczki	Pieprz Czarny mielony
1 łyżeczka	Sól
2 łyżki	Olej

Na sos

40 g	Masło
30 g	Mąka zwykła
500 ml	Wywar wołowy
125 ml	Śmietanka do zup i sosów