

Klopsiki w sosie żurawinowym

10—15 Min

Przygotowanie

1. Do miski włóż mięso mielone, bułkę tartą, mleko, jajko, kolendrę, sól, rozmaryn i pieprz. Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki. Uformuj klopsiki wielkości orzecha włoskiego w łupinie. Na dużej patelni rozgrzej odrobinę oleju i smaż klopsiki przez około 7 minut, od czasu do czasu je obracając.
2. W międzyczasie przygotuj sos. Przełóż konfiturę żurawinową do rondelka, dodaj ocet jabłkowy, sok pomarańczowy, musztardę, kolendrę i sól. Gotuj, mieszając, aż wszystkie składniki dobrze się połączą. Dodaj klopsiki i gotuj jeszcze przez minutę, delikatnie mieszając, aby równomiernie pokryły się sosem.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na klopsiki:

400 g	Mięso mielone
35 g	Bułka tarta
40 ml	Pełnotłuste mleko
1 szt	Jajko
1 łyżeczka	Kolendra mielona
0.5 łyżeczki	Rozmaryn cięty
0.5 łyżeczki	Sól
0.5 łyżeczki	Pieprz czarny mielony

Na sos:

150 g	Konfitura żurawinowa
2 łyżki	Ocet jabłkowy
2 łyżki	Sok pomarańczowy
1 łyżeczka	Musztarda Dijon
0.5 łyżeczki	Kolendra mielona
0.25 łyżeczki	Sól