Wegańskie mini klopsiki

45–60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na kulki

300 g	Wegańskie mięso mielone na bazie soi
1 szt	Cebula
4 łyżki	Olej rzepakowy
100 g	Bułka tarta
2 łyżki	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżka	Ziele Angielskie całe
1 łyżka	Gałka Muszkatołowa mielona

Na sos

4 łyżki	Mąka
400 ml	Bulion warzywny
200 ml	Śmietana
1 opak	Ziele Angielskie całe
1 łyżeczka	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 łyżeczka	Sól Morska gruboziarnista jodowana
3 łyżeczki	Sos sojowy

Na ziemniaki

1 kg	Małe ziemniaki
50 g	Klarowane masło
1 filiżanka	Świeża pietruszka
1 łyżeczka	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 opak	Dzika żurawina

Przygotowanie

1. Namocz mielone mięso sojowe. Zalej je gorącą wodą i pozwól mu spęcznieć. Odstaw na 10 minut. Następnie odcedź i odciśnij nadmiar płynu.
2. Cebulę pokrój w drobną kostkę i smaż na łyżce oleju na małym ogniu przez pięć minut, aż stanie się półprzezroczysta. Następnie zdejmij z ognia i ostudź. Dobrze wymieszaj z bułką tartą, przyprawami i wegańskim mięsem mielonym.
3. Uformuj rękami małe kulki, a następnie schładzaj w lodówce przez około dziesięć minut.
4. Ziemniaki z pietruszką ugotuj na parze, a następnie obierz i pokrój na ćwiartki. Natkę pietruszki umyj, oderwij od łodyżek i posiekaj.
5. Na patelni rozgrzej masło klarowane, dodaj ziemniaki i sól, smaż na średnim ogniu i od czasu do czasu przewracaj. Dodaj pietruszkę i dobrze wymieszaj. Następnie wlej pozostały olej na patelnię i rozgrzej. Smaż kulki na średnim ogniu przez 10-12 minut, aż uzyskają złoty kolor. Następnie zdejmij z patelni i pozostaw w cieple.
6. Dobrze wymieszaj mąkę ze śmietaną. Następnie wmieszaj na patelnię z sokami po smażeniu z patelni. Redukuj przez dwie minuty, ciągle mieszając. Zdeglasuj bulionem warzywnym. Dopraw szczyptą soli, pieprzu, ziela angielskiego i sosu sojowego. Wszystko ponownie zagotuj i pozostaw do zgęstnienia na cztery minuty.
7. Włóż klopsiki z powrotem do sosu i krótko podgrzej. Podawaj z ziemniakami z pietruszką i żurawiną.