



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

Wegańskie mini klopsiki

⌚ 45–60 Min 

Przygotowanie

- 1 Namocz mielone mięso sojowe. Zalej je gorącą wodą i pozwól mu spęcznieć. Odstaw na 10 minut. Następnie odcedź i odcisnij 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.

