KLOPS Z DROBIU GOTOWANY W PAPRYCE

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1684 razy.

50 dag udek z drobiu
2 białka
20 dag cebuli
2 łyżki umytego, drobno posiekanego koperku z nacią pietruszki
30 dag papryki
4 ząbki czosnku
4 łyżki umytej, drobno posiekanej naci pietruszki z estragonem i bazylią
sól
ostra sproszkowana papryka
pieprz

Udka umyć osuszyć . Mięso odkrajać od kości i zemleć w maszynce do mięsa. Połowę cebuli obrać , opłukać , utrzeć na tarce z dużymi otworami posolić , podgrzewać mieszając do czasu, aż zacznie lekko żółknąć . Dodać do masy mięsnej, dodając jednocześnie białka i koperek z pietruszką. Doskonale wyrobić drewnianą łyżką lub robotem elektrycznym z przystawką w kształcie litery S. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Z przygotowanej masy uformować wałek na desce zwilżonej wodą, owinąć gazą, obwiązać nitką bawełnianą tak jak baleron. Paprykę umyć , każdy strąk przekrajać , oczyścić z nasion, usunąć szypułki. Oczyszczoną paprykę pokrajać w makaronik. Resztę cebuli obrać , opłukać , pokrajać w piórka, wymieszać z papryką, dodać pokrajany czosnek. Mięso włożyć do rondla z wrzącą wodą, osolić , dodać paprykę z cebulą i nieco ostrej papryki. Gotować pod przykryciem przez ok. 30 min. Ugotowany klops wyjąć z rondla, zdjąć gazę. Klops pokrajać w poprzek na porcje. Ułożyć na ogrzanym półmisku, obłożyć ugotowaną papryką z cebulą, posypać posiekaną zieleniną i lekko oprószyć ostrą papryką. Podawać z dodatkiem ziemniaków purée (1 - 1/2 łyżki na porcjź) i z kalafiorem lub brokułami gotowanymi.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD