
Klopsiki baranie w sosie pomidorowym

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1300 razy.

Kuchnia turecka

1/4 kg mielonej baraniny

1 średnia babuła drobno posiekana

1 łyżeczka drobno posiekanej zielonej pietruszki

2 kromki namoczonego w wodzie razowego chleba

sól pieprz do smaku

1 małe jajo roztrzepane

2 łyżki masła lub oleju jadalnego

2 łyżki mąki

3 duże pomidory, sparzone, obrane, posiekane

1. Mięso wymieszać z cebulą, zieloną pietruszką, chlebem (wodę odcisnąć), solą, pieprzem i jajem, wyrobić na jednolitą masę.

2. Formować kulki wielkości orzecha włoskiego, obtaczać w mące, wstawić do lodówki na godzinę.

3. Na mocno rozgrzanym maśle lub oleju zrumienić klopsiki ze wszystkich stron.

4. Dodać pomidory, zmniejszyć płomień i dusić pod przykryciem przez 25 min, W razie potrzeby podlać 2 łyżkami wody

5. Podawać z zieloną sałatą lub mizerią ze śmietaną.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD