Klopsiki rybne po grecku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2909 razy.

FILETY RYBNE: 1/2 kg
NAMOCZONA BUŁKA: 1
BUŁKA TARTA: 1 łyżka
JAJKA: 1
PRZYPRAWY:
CEBULA: 3
MARCHEW: 2
PIETRUSZKA: 1
POR: 1
SELER: 1
KONCENTRAT POMIDOROWY: 2 łyżki
OLEJ: 3/4 szklanki

Uwagi: przyprawy - sól i pieprz do smaku, 1 cebula - starta, por - duży, seler - niewielki.

Niezupełnie rozmrożone filety przepuścić przez maszynkę do mielenia. Zemleć również dobrze odciśniętą (wcześniej namoczoną) bułkę. Dodać do masy startą cebulę, tartą bułkę, jajko, sól i pieprz do smaku. Można dodać również łyżeczkę cukru. Wszystko wyrobić na jednolitą masę. Formować z masy okrągłe klopsiki, wrzucić na osolony wrzątek i obgotować przez 5 minut. Odcedzić . Jarzyny oczyścić , zetrzeć na jarzynowej tarce, por i cebulę drobno posiekać . W rondlu rozgrzać olej, włożyć jarzyny, podlać kilkoma łyżkami wody i dusić ok. 15 minut. Dodać koncentrat pomidorowy wymieszany z 1/2 szklanki wody, doprawić do smaku solą, pieprzem, szczyptą cukru i odrobiną soku cytrynowego. Na wierzch ułożyć klopsiki, przykryć i dusić 15 minut.

Kicha-trzeba dodać mąki bo się rozlatują.
Nadesłał(a):mietek <mzolna@vp,pl> 2008-12-12 14:12:48