
Klopsiki w sosie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4158 razy.

/PORCJA DLA 4 OSÓB/

30 dag mielonej cielęciny,

15 dag mielonej wieprzowiny,

60 dag cebuly,

pęczek natki,

jajko,

łyżka masła,

1/3 łyżki cukru,

1,5-2 łyżki tartej bułki,

1/2 szklanka bulionu,

1/2 szklanki jasnego piwa,

sól, pieprz,

trochę mąki,

duża szczypta gałki muskatołowej

Dwie cebule i natkę umyć i posiekać . W dużej misce wymieszać na gładką masę mięso, jajko, tartą bułkę, cebulę i zieleninę. Posolić , popieprzyć , dodać gałkę muskatołową i ponownie wymiesz ać . Uformować nieduże, spłaszczone klopsiki. Obtoczyć je w mące. Resztę cebuli pokroić w piórka. Na patelni rozpuścić połowę masła, włożyć cebulę, posypać cukrem i lekko podsmażyć . Zalać piwem wymieszanym z bulionem. Zagotować , zmniejszyć ogień i dusić 15 minut. Na drugiej patelni rozpuścić resz tę masła i usmażyć pulpety na złoty kolor /po około 7 minut z każdej strony/. Klopsiki ułożyć na sosie piwno-cebulowym i razem poddusić około 5 minut.

Podawać gorące.