Klops z drobiu gotowany w papryce

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2762 razy.

50 dag udek z drobiu,

2 białka,

20 dag cebuli,

2 łyżki posiekanego koperku z nacią pietruszki,

30 dag papryki,

4 ząbki czosnku,

sól,

papryka w proszku,

pieprz

Udka umyć , osuszyć . Mięso odkroić od kości i zemleć w maszynce do mięsa. Połowę cebuli obrać , opłukać , utrzeć posolić , podgrzewać mieszając, aż zacznie lekko żółknąć . Dodać do masy mięsnej, dodając jednocześnie białka i koperek z pietruszka. Wyrobić robotem, przyprawić solą i pieprzem. Z przygotowanej masy uformować wałek, owinąć gaza, obwiązać nitką bawełnianą jak baleron. Paprykę umyć oczyścić z nasion, posiekać . Resztę cebuli obrać , opłukać pokroić w piórka, wymieszać z papryką, dodać pokrojony czosnek. Mięso włożyć do rondla z wrzącą wodą, osolić , dodać paprykę z cebulą, gotować pod przykryciem przez 30 min. Ugotowany klops wyjąć z rondla, zdjąć gazę. Klops pokroić w poprzek na porcje. Ułożyć na półmisku, posiekać zieleninę.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>