
Klopsiki duszone w sosie anchois

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3344 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

500 g wieprzowiny z łopatki lub z karku,

50 g tłuszczu,

50 g czerstwej bulki,

20 g maki,

1 jajo,

100 g filetów anchois,

100 g cebuli,

30 g kaparów,

sok z 1 cytryny,

sol.

1. Mieso oplukac, osuszyc, obrac z powiezi, pokroic w kawalki. Bulke namoczyc w mleku, odcisnac.
2. Mieso i bulke zemlec 2 razy w maszynie do miesa, osolic, dodac jajo, wyrobic na pulchna mase.
3. Zwilzonymi w wodzie rekami ukszaltowac kulki rownej wielkosci, obtoczyc w mace, podsmażyc na patelni, na silnie rozgrzanym tłuszczu, z dwoch stron na rumiano.
4. Klopsiki przelozyc do rondla, a na tłuszczu przesmażyc posiekana cebule i dodac do miesa.
5. Filety anchois zmiksowac z kaparami i sokiem z cytryny. Dodac do klopsikow. Wlac 250 ml wrzacej wody, dusic 30 min pod przykryciem. Pod koniec duszenia zdjac pokrywe, odparowac sos, az bedzie gesty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 46.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)