

# Klopsiki duszone z młodą kapustą



Autor: **Nemezja**

Przepisów: **200** Ocena: **6320**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Mielona łopatka wieprzowa 1 kg
- Jajo kurze 1 szt.
- Kasza manna 2 łyżki
- Cebula 1 szt. (posiekać)
- Czosnek 3 ząbki (posiekać)
- Natka pietruszki 1/2 szklanki (drobno pokrojona)
- Bułeczka pszenna lub 2 łyżki bułki tartej (namoczyć w mleku)
- Kminek mielony 1 łyżeczka
- Pieprz ziołowy 2 łyżeczki
- Pieprz naturalny 1 łyżeczka
- Sól 2 łyżeczki
- Mąka pszenna lub sojowa do obtaczania klopsików
- Tłuszcz do smażenia
- Kapusta:
  - Młoda kapusta 1 główka
  - Marchew 2 szt.
  - Cebula 1 szt.
  - Czosnek 2 ząbki
  - Pomidor (duży) 1 szt.
  - Koperek 1 wiązka
  - Natka pietruszki 1 wiązka
  - Ziele angielskie 5 ziaren
  - Listek laurowy 2 szt.
  - Kminek w ziarenkach 2 łyżki
  - Majeranek 1 łyżka
  - Pieprz i sól do smaku
  - Masło klarowane do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Bułeczkę rozdrobnić i zalać mlekiem.

Mięso wymieszać dokładnie dłonią ze wszystkimi podanymi składnikami. Powinna powstać zwarta jednolita masa, z której dają się formować klopsiki wielkości małej mandarynki. Mleka po moczeniu bułeczki nie wylewać, jeśli mięso jest zbyt twarde to dodawać je stopniowo do

wyrabianej masy.

Klopsiki obtoczyć w mące i delikatnie obsmażyć. Klopsiki włożyć do głębokiego garnka z gotującą się wodą (około litr), dodać listki laurowe, ziele angielskie i dusić pod przykryciem około 10 minut.

- 2 Kapustę poszatkować, marchew obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Cebulę i czosnek obrać i drobno posiekać.

Na dużej patelni z rozgrzanym masłem podsmażyć cebulę, dodać marchew i delikatnie podsmażyć, po czym dodać do gotujących się klopsików. Tak samo przesmażyć partiami kapustę i połączyć z klopsikami. Dodać kminek, majeranek, pieprz ziółowy, wymieszać i dusić około 25 minut.

Pomidora sparzyć wrzątkiem i zdjąć z niego skórkę, a następnie pokroić w kostkę i dodać do kapusty, dusić około 5 minut.

Sprawdzić, jeśli kapusta i klopsiki są wystarczająco miękkie, przyprawić pieprzem i solą do smaku i zagotować. Pod koniec dodać posiekaną natkę pietruszki i koperek, długo nie gotować, gdyż młoda kapusta zbyt mocno się rozpadnie, a zielenina straci kolor.

Podawać z ugotowanymi młodymi ziemniakami.

Twoje notatki do przepisu: