

Klopsiki z karpia w pikantnym sosie.



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2623** Ocena: **20832**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- karp 40 dag
- bułka czerstwa 1 szt
- Jajo kurze 1 szt
- białko jaja kurzego 1 szt
- Natka pietruszki 1 łyżka posiekanej
- sól i pieprz do smaku
- Gałka muszkatołowa do smaku
- wywar warzywny 1,5 szklanki
- Liść laurowy 1 szt
- Składniki na sos:
- Masło 2 łyżki
- mąka 2 łyżki
- Mleko 3/4 szklanki
- papryka słodka mielona 1 łyżeczka
- Ketchup 1 łyżka
- Sok z cytryny 1 łyżka
- Gałka muszkatołowa 1 szczypta
- papryka ostra mielona 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie sosu:

Masło rozcieramy z mąką na patelni, rozprowadzamy mlekiem i wywarem około 1 szklanki i doprawiamy do smaku przyprawami. Klopsiki włożyć do sosu, chwilę podgotować i podawać do obiadu np.: z ryżem lub kaszą.

Wykonanie:

Karpia dokładnie oczyścić, wyfiletować i pokroić. Następnie zmielić w maszynce dwa razy z czerstwą bułką. Dodać jajko z białkiem, przyprawy, zieleninę i dokładnie wymieszać (w razie potrzeby dosypać bułki tartej). Formować kulki wielkości jajka.



- 2 Kłască do gotującego się wywaru warzywnego. Gotować na bardzo wolnym ogniu około 20 minut.



Twoje notatki do przepisu: