

# Klopsiki z kaszą jaglaną i surówką.



Autor: **skorpionek**  
Przepisów: **91** Ocena: **1235**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- mięso mielone wieprzowe z szynki 80 dag
- bułka tarta pół szklanki
- jajko kurze 1 szt
- cebula połowa - starta
- kasza jaglana 200 gram
- surówka z selera naciowego, ogórka, rzodkiewki
- suszona włośczyzna 2 łyżki
- lubczyk mrożony 1 łyżka
- por kilka plasterków
- liść laurowy 3 listki
- ziele angielskie 8 ziaren
- sól 1 mała łyżeczka
- pieprz czarny pół małej łyżeczki
- pieprz ziołowy pół małej łyżeczki
- majeranek garść lub 2 łyżki
- mus z kiszonych pomidorów 4 stołowe łyżki
- skrobia do zagęszczenia sosu 3 małe łyżeczki
- sos sojowy ciemny 2 łyżki
- śmietana 30% do zabielenia
- Surówka:
- kapusta pekińska mała
- 4 łodyżki selera naciowego
- pęczek szczypioru
- świeże ogórki 4 sztuki
- rzodkiewki
- kukurydza z puszki
- 5 łyżek stołowych oleju z pestek winogron
- sól do smaku
- Pieprz czarny do smaku
- Pieprz ziołowy do smaku

Sposób przygotowania:

## 1 wykonanie surówki:

Kapustę pekińską kroimy w większe piórka, łodyżki selera naciowego, rzodkiewki, szczypior i ogórki kroimy w kostkę. Dodajemy kukurydzę, mieszamy wszystko. W salaterce mieszamy pieprze, sól razem z oliwą z pestek winogron, pomieszczone składniki odstawiamy na 10-15 minut. I po tym czasie dodajemy wymieszaną oliwę z solą i pieprzem do surówki. Dobrze mieszamy wszystkie składniki. Miskę z surówką przykrywamy folią i wstawiamy na godzinę do lodówki, po to żeby wszystkie składniki w surówce przeszły swoimi smakami.

## 2 wykonanie dania:

Z wyrobionego z przyprawami, jajkiem i bułką tartą mięsa mielonego formujemy klopsiki i układamy na talerzu. W międzyczasie gotujemy wywar warzywny w którym ugotujemy klopsiki i zrobimy sos. W dwóch litrach wody z dodatkiem liści laurowych, ziela angielskiego, lubczyku, suszonej włościzny i przyprawionej do smaku wodzie gotujemy wywar. Do gotującego się wywaru wkładamy przygotowane klopsiki i gotujemy 5 minut od czasu wypłynięcia ich na wierzch. Ugotowane klopsiki wyjmujemy łyżką cedzakową na talerz, a z wywaru robimy sos. Do gotującego się wywaru dajemy sos sojowy, mus (przecier z kiszonych pomidorów), wlewamy stopniowo rozpuszczone w pół szklanki zimnej wody skrobia ziemniaczane, cały czas mieszamy. Zagęszczony sos próbujemy i w razie potrzeby jeszcze doprawiamy, oraz zabelamy śmietaną. Chwilę gotujemy, podczas gotowania wkładamy ugotowane klopsiki i po włożeniu wszystkich do sosu gotujemy przez około 5 minut. Kończymy gotowanie. Podczas gotowania sosu gotujemy ziemniaki w osolonej wodzie, po ugotowaniu odlewamy wodę. Ugotowane ziemniaki układamy na talerze, układamy również klopsiki, polewamy sosem i dodajemy surówkę.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: