

# hiszpańskie klopsiki Gordona Ramsaya...



Autor: **izaa\_a**

Przepisów: **514** Ocena: **17745**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Klopsiki: 500g mielonego mięsa wołowego
- 1 cebula drobno posiekana
- 2 ząbki czosnku drobno posiekane
- 25g tartego żółtego sera w oryginale cheddar
- 50g bułki tartej
- 2 jajka
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 2 łyżki oliwy
- sól, pieprz
- Sos pomidorowy: 2 łyżki stołowe oliwy
- 1 cebula drobno posiekana
- 1 ząbek czosnku drobno posiekany
- 120 ml wytrawnego białego wina
- 2x 400 g siekanych pomidorów z puszki (ja dałam jedną i 3 łyżki pasty pomidorowej)
- 2 łyżeczki cukru pudru
- 100 ml wody

## Sposób przygotowania:

- 1 W misce mieszamy mięso z cebulą i czosnkiem, dodajemy bułkę tartą, ser i posiekaną natkę pietruszki. Doprawiamy solą, pieprzem i dodajemy jajka. Dokładnie mieszamy. Lepimy małe kuleczki. Układamy na talerzu, przykrywamy folią spożywczą i wstawiamy do lodówki na ok.30 minut, by nieco stwardniały.
- 2 W między czasie przygotowujemy sos. W garnku rozgrzewamy oliwę, wrzucamy posiekaną cebulę i czosnek, smażymy do lekkiego zezłocenia. Zwiększamy ogień i wlewamy wino. Dusimy aż odparuje nam mniej więcej połowa, i dodajemy posiekane pomidory z puszki, wodę oraz cukier. Doprawiamy solą i pieprzem. Dusimy na niewielkim ogniu ok 15 minut.
- 3 Gdy sos nam się dusi, w między czasie na dużej patelni rozgrzewamy oliwę. Wrzucamy schłodzone klopsiki i smażymy ok 5min, często przewracając, aż się równomiernie zrumienią. Usmażone przekładamy do sosu i dusimy ok. 15 minut, aż mięso się ugotuje.

Twoje notatki do przepisu: