

Kiełbasiane klopsy w sosie śmietanowo - pieczarkowym



Autor: **słodkababeczkaks**

Przepisów: **10** Ocena: **140**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 6 kiełbas białych surowych
- 1 czerstwa bułka
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 1 jajko
- 250 gram małych pieczarek
- 6 suszonych pomidorów
- 400 ml śmietany 18 %
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Z kiełbas zdjąć osłonki. Mięso przełożyć od miski. Bułkę namoczyć w wodzie. Dobrze odcisnąć. Dodać do mięsa. Cebulę obrać, pokroić w kostkę i dodać do mięsa. Czosnek przecisnąć przez praskę i razem z jajkiem dodać do mięsa. Doprawić do smaku solą i pieprzem i dokładnie razem wymieszać. Z masy mięsnej formować kulki o średnicy 4 cm. Na patelni rozgrzać tłuszcz. Smażyć na nim klopsiki na rumiano ze wszystkich stron. Po usmażeniu zdjąć z patelni. Pieczarki opłukać. Większe przeciąć na pół, mniejsze zostawić w całości. Pieczarki smażyć na tłuszczu, na którym wcześniej smażyliśmy klopsiki. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Suszone pomidory pokroić w paski. Dodać do pieczarek. Chwilę razem podsmażyć. Do pieczarek dodać śmietanę. Dokładnie razem wymieszać. W razie potrzeby doprawić do smaku. Do sosu przełożyć usmażone wcześniej klopsy. Smażyć razem na małym ogniu około 5 minut. Podawać na gorąco z ulubionymi dodatkami.

Twoje notatki do przepisu: