

Klops w sosie własnym



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51813**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 400 g łopatki wieprzowej
- 1 łyżka musztardy sarepskiej
- 1 cebula
- 1/2 szklanki otręb owsianych
- 5 łyżek mąki
- olej rzepakowy do smażenia
- sól, pieprz
- Sos:
 - 1 duża cebula
 - 2 ząbki czosnku
 - 600 ml gorącej wody
 - 4 ziarna ziela angielskiego
 - 2 liście laurowe
 - 1 łyżeczka mąki skrobi ziemniaczanej
 - sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso przepuszczamy przez maszynkę, dolewamy zimną wodę (50 ml), dokładnie wyrabiamy.

Do mięsa dodajemy musztardę sarepską, posiekaną cebulę, otręby, składniki dokładnie łączymy doprawiając do smaku solą i pieprzem.

Z mięsa formujemy klopsy, obtaczamy w mące i smażyjemy na złoto z każdej strony.

W rondelku na oleju podsmażamy na złoto cebulę, następnie dodajemy posiekany czosnek, smażyjemy 30 sekund i zalewamy gorącą wodą.

Wkładamy podsmażone klopsy, dodajemy ziele angielskie oraz liście laurowe i dusimy na wolnym ogniu przez 45 min (co jakiś czas obracamy).

Sos doprawiamy solą i pieprzem. Zagęszczamy skrobią ziemniaczaną rozpuszczoną w zimnej wodzie.

Twoje notatki do przepisu: