

# Klops w sosie własnym



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2332** Ocena: **51860**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 400 g łopatki wieprzowej
- 1 łyżka musztardy sarepskiej
- 1 cebula
- 1/2 szklanki otrąb 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 smażymy na złoto z każdej strony.

W rondelku na oleju podsmażamy na złoto cebulę, następnie dodajemy posiekany czosnek, smażymy 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: