

KLOPSIKI i inne zjawiska gulaszowe



Autor: **cytrynkaaa**
Przepisów: 49 Ocena: 760

5-6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- chudy karczek lub łopatka, 0,5-0,7kg
- pieczarki, ok 20 dag
- cebula, 1 szt dość duża
- jajko, 1
- Bułka tarta, 3-6 łyżek
- sól, pieprz, wg uznania
- mąka, kilka łyżek
- koncentrat pomidorowy, puszczone
- fix lub przyprawa gulaszowa, opakowanie
- natka, duża garść

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki drobno pokroić i przesmażyć na patelni. Mięso zmielić. Cebulę drobno posiekać lub zmielić z mięsem. Wymieszać mięso z cebulą pieczarkami wbić jajko doprawić solą i pieprzem oraz wsypać bułkę tartą wyrobić masę mięsną - ma być taka jak na sznycelki.
- 2 W dużym obszernym rondlu zagotować wodę - kiedy będzie wrzeć - czas zacząć z masy mięsnej formować klopsiki. Każdego obtaczamy w mące i wrzucamy od razu na gotującą się wodę jeden po drugim (klopsiki mają w wodzie pływać) Zmniejszamy ogień i gotujemy ok 25 minut. Z tej ilości mnie wychodzi ok 8-10 większych pulpetów ale formować można dowolne tylko czas gotowania będzie inny.
- 3 Następnie wyciągamy pulpety na talerz a na wodzie w której się gotowały przyrządzamy sos dodając koncentrat pomidorowy fix gulaszowy lub przyprawy (wtedy można też dodać troszkę śmietany) dodajemy natkę mieszamy energicznie a kiedy zacznie się gotować wrzucamy pulpety i całość na małym ogniu gotujemy jeszcze ok 10 min.
- 4 Jeśli mamy osobno przygotowany sos to analogicznie wrzucamy do gotującego się sosu pulpety. GOTOWE są bardzo smaczne z sosem pieczarkowym, gulaszowym, pomidorowym czy jaki jeszcze lubicie świetne z ziemniakami ryżem makaronem lub kaszą, bardzo uniwersalne i smaczne mięsko.

Twoje notatki do przepisu: