

Klopsiki w sosie pomidorowym z żółtym serem.



Autor: **danutast1**
Przepisów: **105** Ocena: **1091**



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 500 g mięsa z szynki wieprzowej
- 50 g startego żółtego sera
- 2 średnie cebule
- 1 jajko
- 1 puszka pomidorów (400g)
- 1 i 1/2 szkl. gorącej wody
- 4 łyżki oleju
- 1 kostka rosołku drobiowego
- 1 płaska łyżka suszonej bazyli
- sól, pieprz, chili

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso płuczemy, wycieramy papierowym ręcznikiem i mielimy.
- 2 Do mięsa dodajemy jajko, starty żółty ser, posiekaną cebulę oraz sól, pieprz i szczyptę chili (doprawić wg. uznania). Wyrabiamy na gładką masę.
- 3 Z mięsa formujemy małe klopsiki i obtaczamy w mące.
- 4 Do wysokiego rondla wlewamy olej, dodajemy pokrojoną cebulę i smażymy na złoty kolor.
- 5 Do usmażonej cebuli dodajemy pomidory wraz z zalewą oraz bazylię, całość dusimy na małym ogniu 15. min. W międzyczasie rozpuścić kostkę rosołową w gorącej wodzie. Następnie wlać rosół do pomidorów, doprawić solą i pieprzem (z solą uważać ponieważ rosół już jest słony). Dusić następnie 20 min.
- 6 Po tym czasie wrzucić gotowe klopsiki do sosu i dusić 15-20 min. Podawać ze świeżym pieczywem lub makaronem. Życzę smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: