

# Klopsy w sosie pomidorowym z ryżem.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1451** Ocena: **18893**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ryż 10 dag
- sos boloński
- klopsy 6-8 szt.

## Sposób przygotowania:

### 1 Sos boloński

składniki:

1 słodka czerwona papryka - pokrojona w kostkę  
150 gram sera Mozzarella (starty)  
1 mała czerwona cebula - pokrojona w kostkę  
4 większe pieczarki - pokrojone w kostkę  
por 15 cm - pokrojony w piórka  
2 łyżki oleju  
1 łyżka stołowa domowej pasty rosółowej  
skrobia (mąka ziemniaczana) - 1 łyżka stołowa  
1 pęczek natki pietruszki  
1 litr wody

przyprawy suche:

pieprz ziółowy  
papryka czerwona słodka - 1 mała łyżeczka  
bazylija - 1 mała łyżeczka  
oregano - 1 mała łyżeczka  
tymianek - 1 mała łyżeczka  
czosnek granulowany - 1 mała łyżeczka  
pieprz naturalny pół małej łyżeczki  
sól- do smaku

wykonanie sosu:

Pokrojone drobno, natkę pietruszki, pieczarki, paprykę, cebulę i por dusimy na rozgrzanym oleju rzepakowym około 30 minut. W garneczku zagotowujemy 1 litr wody z 1 łyżką stołową domowej pasty rosółowej i wszystkimi suchymi przyprawami. Do garneczka dodajemy uduszone z patelni składniki, dodajemy puszkę krojonych pomidorów i gotujemy 10 minut. Dodajemy do gotującego się sosu rozmieszane z odrobiną wody skrobia ziemniaczane a także dodajemy ser Mozzarella. Doprowadzamy do zagotowania i całkowitego rozpuszczenia sera, ciągle mieszając.



## 2 Klopsy

składniki:

Mięso z łopatki - 1 kg (zmielone przez sitko 5 mm)  
mięso wołowe gulaszowe - 0,3 kg (przepuszczone trzykrotnie przez sitko 2 mm)  
pęczek natki pietruszki  
koper  
3 jajka  
1 szklanka bułki tartej

przyprawy:

pieprz biały mielony - 5 gram  
1 łyżeczka czosnku granulowanego  
1 łyżka stołowa majeranku  
sól 15 gram

wykonanie:

Z wcześniej zmielonych mięs wyrabiamy farsz, stopniowo dodając wszystkie przyprawy, drobno pokrojoną natkę pietruszki, koper, bułkę tartą, sól, pieprz, majeranek, czosnek i 2 jajka. Farsz wyrabiamy około 10-15 minut do osiągnięcia odpowiedniej kleistości. Z wyrobionego farszu formujemy klopsy. Klopsy parzymy w zależności od ich wielkości 10-15 minut. Możemy włożyć surowe klopsy do gotującego się sosu i pogotować 10-15 minut.



- ③ Ugotowany ryż według instrukcji na opakowaniu nakładamy na talerze, dodajemy po 3-4 klopsy i polewamy sosem.



Twoje notatki do przepisu: