

Pieczone klopsy z indyka w sosie koperkowym



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **661** Ocena: **10162**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Klopsy:
- mięso mielone drobiowe 50 dag
- cebula średnia 1
- jajko 1
- bułka tarta 1,5 łyżki
- zimna woda 1/3 szkl.
- natka pietruszki garść
- sól, pieprz
- sos koperkowy:
- mleko 1,5 szkl.
- masło 3/4 łyżki
- mąka pszenna 1 płaska łyżka
- koperek pęczek
- sól, pieprz, gałka muskatołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę należy obrać i pokroić w kostkę. Przesmażyć do zeszklenia z odrobiną oleju, odstawić do przestygnięcia. Do mięsa dodać wodę i dokładnie wyrobić. Dodać pokrojoną pietruszkę, jajko, tartą bułkę, podsmażoną cebulę wraz z olejem, doprawić solą i pieprzem. Wyrobić na jednolitą masę. Następnie formować klopsiki wielkości mandarynki. Klopsiki ułożyć w formie wysmarowanej olejem. Zapiekać przez 15 minut w temp. 230 stopni.
Sos: w rondlu rozpuścić masło, dodać mąkę i energicznie wymieszać trzepaczką. Smażyć przez pół minuty (cały czas mieszając). Zestawić z ognia, wlać mleko, dokładnie wymieszać, by nie było grudek. Postawić rondel ponownie na ogniu i doprowadzić do wrzenia, doprawić gałką, solą i pieprzem. Wymieszać, zestawić z ognia. Dodać koperek i wymieszać.
Formę z klopsami wyjąć z piekarnika



- 2 i zalać sosem - powinien sięgać mniej więcej do 2/3 wysokości klopsików.



- 3 Wstawić ponownie do piekarnika, zmniejszyć temperaturę do 180 stopni i zapiekać przez 30 minut.



- 4 Klopsy podawać z ryżem, ziemniakami lub kaszą i ulubioną surówką. Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: